



Javier Martínez Monzó

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 27/03/2025

v 1.4.0

f710b6254b6cf3cb63b3126b80d08b66

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Ingeniero Agrónomo y Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia. En sus labores docentes es responsable de las asignaturas de Nutrición, Alimentación y Cultura y Cocinas Centrales y Restauración Colectiva para la Licenciatura en Ciencia y tecnología de los alimentos. Ha colaborado con numerosas instituciones, impartiendo cursos sobre Nutrición y Salud y Cocina a vacío, para profesionales del sector turístico. Entre las líneas de investigación en las que participa centran desde los trabajos de deshidratación osmótica e impregnación a vacío, hasta los relacionados con la Tecnología culinaria y la restauración colectiva, pasando por la relación entre Nutrición y salud. Desde 2001 colabora con los más prestigiosos restauradores de nuestra comunidad. Del trabajo con ellos surge la Gastrovac, equipo de cocción a vacío, que en la actualidad se encuentra en las cocinas de lugares variopintos, desde Vigo o Bilbao a Holanda, Bélgica o Suecia y hasta Australia y Nueva Zelanda. Conjuntamente con el desarrollo del equipo inició una línea de trabajo sobre cocción y fritura a vacío que ha dado lugar a numerosas publicaciones. Ha realizado estancias postdoctorales en los Estados Unidos con el grupo de la doctora Rosana Moreira de la Texas A&M University con la que ha colaborado en temas de fritura a vacío. Desde sus inicios como investigador ha mantenido una estrecha vinculación con el mundo de la industria agroalimentaria que se ha plasmado en contratos y patentes de transferencia de tecnología. En la actualidad, acaba de crear, junto con varios socios, una spin-off de la UPV de nombre FOOD DESIGN (Diseño de Alimentos S.L.), desde la que proporcionan servicios de I+D+i a las empresas valencianas.

Es autor de numerosas publicaciones de investigación en el campo de la Tecnología Alimentaria, gastronomía y nutrición comunitaria.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Cuatro tramos de investigación (último entrada en vigor el 1 de enero de 2013) y uno de transferencia (entrea en vigor 1 enero 2019), cuatro tesis dirigidas en los últimos diez años. Citas totales: 1127 según Scopus 1023 según WOS de Thomson and Reuters. Índice h: 16 según Scopus 15 según WOS de Thomson and Reuters. Promedio de citas año en los últimos 5 años (2013-2017) 123 citas/año (Scopus), 104 (WOS) Publicaciones totales JCR 49, en el primer cuartil (Q1) 35.



Javier Martínez Monzó

Apellidos:

Martínez Monzó

Nombre:

Javier



Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2024
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2024
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,63
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2024
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 4 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 5 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Enología; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica



Curso que se imparte: 2023

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

6 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2023

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

7 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Curso que se imparte: 2022

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

8 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Curso que se imparte: 2022

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

9 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Curso que se imparte: 2022

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

10 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

**11 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable**Titulación universitaria:** Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural**Curso que se imparte:** 2021**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**12 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Humana**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural**Curso que se imparte:** 2021**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**13 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura**Titulación universitaria:** Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos**Curso que se imparte:** 2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**14 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable**Titulación universitaria:** Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural**Curso que se imparte:** 2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**15 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Humana**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos**Curso que se imparte:** 2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**16 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos**Curso que se imparte:** 2019



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

17 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

18 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

19 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Biomédica
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

20 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

21 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Enología
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Biomédica; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,24
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 26** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 28 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 29 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,53
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 30 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 31 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Aeroespacial; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; I. de Organización Industrial (2º ciclo); Máster Universitario en Ingeniería de Computadores; Máster Universitario en Lenguas y Tecnología; Máster Universitario Erasmus Mundus en Viticultura, Enología y Gestión de la Empresa Vitivinícola / International Master Vintage, Vine, Wine and Terroir Management
Curso que se imparte: 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 32 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,52
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 33 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Enología
Curso que se imparte: 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 5,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

34 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Titulación universitaria: Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Civil; Grado en Ingeniería en Tecnologías Industriales; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

35 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Bellas Artes; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Química; I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6,24

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

36 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,48

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

37 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I. Montes

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

38 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA

Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 39 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 40 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 41 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Dietética
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,38
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 42 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Industrial; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 43 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 44 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 4,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

45 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA

Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

46 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Curso que se imparte: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,64

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

47 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

48 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

49 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,99

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

50 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO

Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,3

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

**51 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)**Curso que se imparte:** 2010**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 9**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**52 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA**Titulación universitaria:** Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; I.T. Agrícola, esp. Mecanización y Construcciones Rurales; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); L. Enología (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología**Curso que se imparte:** 2010**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,25**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**53 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS**Titulación universitaria:** L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)**Curso que se imparte:** 2010**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**54 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA**Curso que se imparte:** 2010**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,25**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**55 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos**Curso que se imparte:** 2009**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 2**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**56 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria



Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

57 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

58 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

59 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

60 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

61 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 62** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 63** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Caminos, Canales y Puertos; I.T. Industrial, esp. Mecánica; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 64** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 65** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 66** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 67** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Telecomunicación; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

**68 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA**Curso que se imparte:** 2008**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,75**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**69 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)**Curso que se imparte:** 2007**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**70 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** CALIDAD DEL PRODUCTO**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Acuicultura**Curso que se imparte:** 2007**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**71 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**Titulación universitaria:** L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)**Curso que se imparte:** 2007**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 8**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**72 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología**Curso que se imparte:** 2007**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**73 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)**Curso que se imparte:** 2007**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 1**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 74** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 75** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 76** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 77** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 78** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 79** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 80** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 81** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 82** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; Ingeniero Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 83** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 84** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 85** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 86** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2004



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

87 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

88 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,23
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

89 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

90 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

91 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

92 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

93 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

94 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS

Curso que se imparte: 2003

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

95 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Curso que se imparte: 2002

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

96 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS

Curso que se imparte: 2002

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

97 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Curso que se imparte: 2002

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 18

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

98 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA

Curso que se imparte: 2002

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

99 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL

Curso que se imparte: 2002

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

100 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS

Curso que se imparte: 2002

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 101** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 102** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 103** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 104** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 105** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 106** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 107** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 108** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 109** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 110** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 111** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 112** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 113** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 114** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 115** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 116** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 117** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 118** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 119** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 120** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 121** Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 122** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Estudio del ácido málico microencapsulado y su papel en la calidad de las tortillas de trigo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ORTIZ SOLIVELLES, RAUL
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 13/02/2025
- 2** **Título del trabajo:** Mejora de la Producción de Aquafaba
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: OLAYA GUIME, CESAR JOSE
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 17/09/2024
- 3** **Título del trabajo:** Optimización de la fermentación de subproductos de panadería sin gluten para la elaboración de masas madre.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DOMENECH VALIENTE, TANIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 17/09/2024
- 4** **Título del trabajo:** Desarrollo de análogo de queso vegano a partir de una matriz de frutos secos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALBERCA BERNAL, ROBERTO
Calificación obtenida: 7.5
Fecha de defensa: 26/07/2024
- 5** **Título del trabajo:** Evaluación de la percepción del consumidor de chocolates y bebidas vegetales.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ MOLINA, CELIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 23/07/2024
- 6** **Título del trabajo:** Bioaccesibilidad in vitro de compuestos bioactivos en untables de fruta.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARGALLO MARQUEZ, MARTA TERESA
Calificación obtenida: 9.5



Fecha de defensa: 04/07/2024

- 7 Título del trabajo:** Impresión 3D de cremogenados de frutas.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GAVIDIA GUERRERO, IVAN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 04/07/2024
- 8 Título del trabajo:** Mejora de la Cultura en Calidad y Seguridad Alimentaria en Grefusa mediante la adopción del Integrated Work System (IWS).
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CERDA BAS, JULIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 04/07/2024
- 9 Título del trabajo:** Nuevas herramientas para la valoración del impacto visual sobre la percepción sensorial y emocional de productos de "Alta Pastelería"
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Alba Martínez, José
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/01/2024
Mención de calidad: Si
- 10 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de un batido de avena y lúcuma
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: JAEN MOLINER, MATEO
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 15/12/2023
- 11 Título del trabajo:** Estudio de las condiciones de impresión 3D en el desarrollo de alimentos proteicos.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DOMENECH VALIENTE, TANIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 28/09/2023
- 12 Título del trabajo:** Diseño y Desarrollo de un producto a base de algarroba.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MIQUEL GARCIA, MARIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 25/09/2023
- 13 Título del trabajo:** Valorización de pétalos de flores comestibles para el desarrollo de un snack saludable.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIL DE PAREJA LOPEZ, PAULA



Calificación obtenida: 7.5

Fecha de defensa: 25/09/2023

- 14 Título del trabajo:** Procesado de la manteca: Pruebas de desgomado, blanqueamiento y su optimización para la mejora del proceso y del producto final.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FRUCTUOSO GRACIA, ESTELA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 27/07/2023
- 15 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de una bebida personalizada
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERRERO MUNUERA, LUCIA
Calificación obtenida: 7.5
Fecha de defensa: 25/07/2023
- 16 Título del trabajo:** Estudio del efecto del uso de levadura de panadería o levadura química sobre las propiedades de printabilidad de panes sin gluten enriquecidos con polvo de remolacha
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALIENTE SERRANO, SARA
Calificación obtenida: 6.5
Fecha de defensa: 17/07/2023
- 17 Título del trabajo:** Efecto del HPMC, goma de xantana y psyllium en la formulación de pan sin gluten para la mejora de la calidad organoléptica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ GARCIA, ELENA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 27/09/2022
- 18 Título del trabajo:** EFECTO DE LA REFORMULACIÓN DE MASAS PANARIAS SIN GLUTEN SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SIGUERO TUDELA, MARTA MARAVILLA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 23/09/2022
- 19 Título del trabajo:** Relación entre la printabilidad de geles y sus propiedades reológicas y texturales.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LATORRE AGUILAR, LAURA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 21/09/2022



- 20** **Título del trabajo:** Alternativas a la utilización del dióxido de titanio en la formulación de un coulant blanco.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLORENS SEGURA, DAVID
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 02/05/2022
- 21** **Título del trabajo:** Efecto de la adición de escaramujo en polvo en las características y valor funcional de snacks de maíz. Bioaccesibilidad funcional en harinas y extrusionados.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MINGUEZ GARCIA, SANDRA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 21/12/2021
- 22** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE PAN FUNCIONAL PARA CELÍACOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MATAS GIL, ADRIAN
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/09/2021
- 23** **Título del trabajo:** Cambios en las propiedades fisicoquímicas de zumo de naranja por la adición de maltodextrina resistente como prebiótico.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MOLINA MONTERO, MARIA DEL CARMEN
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/09/2021
- 24** **Título del trabajo:** Influencia de los CAP en el rendimiento deportivo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ IBAÑEZ, ANA ISABEL
Calificación obtenida: 6.0
Fecha de defensa: 17/09/2021
- 25** **Título del trabajo:** Caracterización fisicoquímica de chucula con incorporación de harina de insectos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MONTORO CURADO, ARIADNA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 16/09/2021
- 26** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE GRANOS MEDIANOS EN LAS CARACTERÍSTICAS CULINARIAS DEL ARROZ.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MANCEBO CAMPOS, JORGE
Calificación obtenida: 9.5



Fecha de defensa: 20/07/2021

- 27 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE PRODUCTOS CONGELADOS VEGANOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORENO MIGUEL, SHEILA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 28/06/2021
- 28 Título del trabajo:** VALORACIÓN DE LA RESPUESTA EMOCIONAL A DIFERENTES TIPOS DE PASTELES MEDIANTE EVALUACIÓN VISUAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BONONAD OLMO, ANDREA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 28/06/2021
- 29 Título del trabajo:** Estudio exploratorio de la asociación de palabras evocada por la visualización de productos de ☐ Alta Pastelería ☐ en diferentes poblaciones.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PALASI MASCAROS, JAGLA TERESA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 18/02/2021
- 30 Título del trabajo:** ESTUDIO DE VIABILIDAD DE EMBUTIDOS VEGANOS CON RECUBRIMIENTO DE ALGINATO.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ANDREU NATIVIDAD, MARCOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 10/12/2020
- 31 Título del trabajo:** IMPRESIÓN 3D DE CREMA DE ALMENDRAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BLASCO BELL, PAULA EUGENIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 09/12/2020
- 32 Título del trabajo:** Microalgae as novel ingredients for the formulation of food products
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Uribe Wandurraga, Zaida Natalia
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 03/12/2020
Mención de calidad: Si
- 33 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS DIFERENTES DOSIS PARA LA AROMATIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA CON AROMAS Y ACEITES ESENCIALES Y SU EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA DURANTE SU EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO.



Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: JORNET MARGEREL, CELIA-HELENE
Calificación obtenida: 9.3
Fecha de defensa: 17/11/2020

- 34 Título del trabajo:** Microencapsulación de jugo de remolacha (*Beta vulgaris* L.) con proteína de guisante mediante atomización

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MANCEBO CAMPOS, JORGE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 13/07/2020

- 35 Título del trabajo:** Optimización en la obtención de infusiones de guayusa (*Ilex guayusa*; Loes. 1901) con alto contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHILLERON HERRERA, ZARA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/06/2020

- 36 Título del trabajo:** Plan de estudio Implementación del IFS Broker en una empresa comercializadora de frutas y verduras

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SERRA PLANELLES, AURORA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 10/12/2019

- 37 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL PUNTO FINAL DE LA LIOFILIZACIÓN EN PULPA DE NARANJA

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MALENO BERENGUER, FRANCISCO JAVIER
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 27/09/2019

- 38 Título del trabajo:** Estudio y caracterización de aromatización de ovoproductos

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CAMPOS BARREDA, JUAN MIGUEL
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019

- 39 Título del trabajo:** Caracterización de ventresca de atún durante el proceso de maduración

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BELDA MARTINEZ, MARIA DEL CARMEN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019



- 40** **Título del trabajo:** Estudio de la OEE (Eficiencia General de los Equipos) en una línea de producción de lasañas.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ZHANG, JINZHAN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 41** **Título del trabajo:** Valoración de la calidad de mermeladas por la adición de ingredientes funcionales.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MATAS GIL, ADRIAN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 42** **Título del trabajo:** Caracterización de una mousse de soja con aloe vera y violeta
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ BIXQUERT, ADRIAN
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 17/09/2019
- 43** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de helados salados con microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARCIA GOMEZ, VANESSA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 15/04/2019
- 44** **Título del trabajo:** Desarrollo de mermeladas con microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BRAVO VILLAR, MARIA CRUZ
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 08/04/2019
- 45** **Título del trabajo:** Caracterización de un papel de microalgas como alternativa para la preparación de maki sushi
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FORQUET DAROCA, ALVARO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 08/04/2019
- 46** **Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PANES CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO CON FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEINAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FREIRE FACTOS, VANESSA MARGARITA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 18/02/2019



- 47** **Título del trabajo:** DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UNA FÁBRICA ARTESANAL DE CHOCOLATE PARA LA MEJORA DE LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACIÓN RURAL DEL CANTÓN QUININDÉ, PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADOR.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MUNUERA GARCIA, IRENE
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 13/12/2018
- 48** **Título del trabajo:** Estudio de las Propiedades Fisicoquímicas en salsas tipo mayonesa con microalgas y bajo contenido en grasa.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ SANCHEZ, IRENE
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 13/12/2018
- 49** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA TECNOLOGÍA DE IMPRESIÓN 3D SOBRE LAS PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y REOLÓGICAS EN GALLETAS CON MICROALGAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: REINO MOYON, SEGUNDO JAVIER
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 18/10/2018
- 50** **Título del trabajo:** Desarrollo y evaluación de lentejas liofilizadas para el consumo en envase autocalentable
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLACER MONTALVA, ALEJANDRO JOSE
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 20/09/2018
- 51** **Título del trabajo:** Estudio de un producto a base de garbanzos liofilizados en un envase autocalentable
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LUQUE DEBON, PABLO
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 13/09/2018
- 52** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de pasta con microalgas para celíacos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CANDELA RIPOLL, ALVARO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/07/2018
- 53** **Título del trabajo:** Producción y caracterización de un flan a base de soja, aloe vera y violeta.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERNANDEZ NIETO, PABLO
Calificación obtenida: 8.5



Fecha de defensa: 23/07/2018

54 Título del trabajo: Desarrollo de una salsa tipo ketchup con adición de microalgas

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: GUALLAR DE RUFINO, RAFAEL

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 28/06/2018

55 Título del trabajo: Catálogo de los recursos de restauración gastronómica de Gandía: orientación hacia los productos del mar y la alimentación saludable

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: VAQUERO ARAUZ, MARIA LILIANA

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 22/02/2018

56 Título del trabajo: DESARROLLO DE UN PATÉ DE ALTRAMUZ PARA UN PÚBLICO JOVEN

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PEIRO SAEZ, ESTRELLA

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 28/09/2017

57 Título del trabajo: DISEÑO DE UNA BEBIDA VEGETAL PARA PREMAMÁS

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: RODRIGUEZ IZQUIERDO, NOEMI

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 28/09/2017

58 Título del trabajo: Efecto de las condiciones de cocción sobre la penetración de calor y propiedades texturales en patata (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa).

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: GOMEZ GARCIA, ADRIAN

Calificación obtenida: 7.5

Fecha de defensa: 27/09/2017

59 Título del trabajo: Desarrollo y caracterización de salchichas de pollo con microalgas y chia

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: CHICO SANCHEZ, LIDIA

Calificación obtenida: 8.5

Fecha de defensa: 26/09/2017

60 Título del trabajo: Desarrollo y caracterización de geles a base de espirulina y chía para deportistas. Estudio del plan comercial

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: SANCHEZ TORRES, GONZALO



Calificación obtenida: 7.0

Fecha de defensa: 17/07/2017

- 61 Título del trabajo:** Desarrollo y Caracterización de Gominolas a base de espirulina para deportistas profesionales y amateurs con aplicación de un plan comercial
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RECIO RUBIO, YERAITH
Calificación obtenida: 7.5
Fecha de defensa: 14/07/2017
- 62 Título del trabajo:** Aplicación del modelo Design Thinking para la creación de un yogur de quinoa para niños intolerantes a la lactosa.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SIERRA LOPEZ, MARTA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 03/07/2017
- 63 Título del trabajo:** Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de esferas de microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CEBRIAN LLORET, VERA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 30/06/2017
- 64 Título del trabajo:** Diseño de un producto energético para deportistas amateurs
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VICENTE ESCRIG, JUAN
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 18/05/2017
- 65 Título del trabajo:** Aplicación del modelo de Design Thinking para el desarrollo de un snack proteico con harina de quinoa
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MASIA CALABUIG, CARMEN
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 19/12/2016
- 66 Título del trabajo:** Caracterización de arroces con crianza en bodega
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MAROTO LUJAN, MARIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 30/09/2016
- 67 Título del trabajo:** Evaluación técnica de la producción de horchata en polvo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Alumno/a: ROMERO CONTELL, LUCIA

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 28/09/2016

68 Título del trabajo: Proyecto Almus: paté de altramuces listo para comer

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: ARMENGOL AZNAR, JOSEP

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 28/09/2016

69 Título del trabajo: ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE MERMELADAS SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES. EFECTO BARRERA DEL PACKAGING: VIDRIO Y PLÁSTICO

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: FERRANDO GILABERT, NEUS

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 27/09/2016

70 Título del trabajo: Proyecto Minimua: Inventando un mundo de tres

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: BALBOA VALLE, RAQUEL

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 15/07/2016

71 Título del trabajo: Proceso de creación de Almus-Gemüse: pates de legumbres

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MATA CAGIGAO, ELENA

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 15/07/2016

72 Título del trabajo: ☐Proceso de creación de MamiBe: Batidos pre-embarazo☐

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: VILAR MELEGO, PAULA

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 15/07/2016

73 Título del trabajo: Herramientas del Design Thinking en el diseño de un batido para mujeres jóvenes

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MARTINEZ SANTA, MARIA

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 15/07/2016

74 Título del trabajo: Evaluación de formulaciones alimentarias para su impresión en 3D

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MARCED ADRIA, JOSE



Calificación obtenida: 6.0

Fecha de defensa: 05/07/2016

75 Título del trabajo: Desarrollo de masas para microondas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GASCO MIRAGAYA, BARBARA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 03/02/2016

76 Título del trabajo: Desarrollo de salsas con microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TORMO LLOPIS, JOSE EDUARDO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 17/07/2015

77 Título del trabajo: Elaboración de un producto de textura modificada para pacientes con disfagia a partir de suplementos nutricionales líquidos de uso habitual.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ESTEVE PORTALES, JESUS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 17/07/2015

78 Título del trabajo: Introducción y valoración de radioprotectores naturales en gominolas y nubes desarrolladas para pacientes oncológicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PICO MOYA, TERESA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 10/06/2015

79 Título del trabajo: Desarrollo de un nuevo producto para deportistas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: OVIEDO SOLER, IGNASI
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 19/12/2014

80 Título del trabajo: Reestructurados de pollo saludables, evaluación del efecto de varias estrategias tecnológicas combinadas.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Boari, Virginia Mabel
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 08/04/2014
Mención de calidad: Si



- 81** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN PRODUCTO INNOVADOR: QUÉ'S CAFÉ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BARRETO PALACIOS, VIVIAN JANETH
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/02/2014
- 82** **Título del trabajo:** APLICACIONES DE HERRAMIENTAS BASADAS EN LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN (TIC) A LA NUTRICIÓN COMUNITARIA.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: González Carrascosa, Rebeca
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 27/01/2014
Mención de calidad: Si
- 83** **Título del trabajo:** COMPARISON OF VACUUM TREATMENTS AND TRADITIONAL COOKING IN VEGETABLES USING INSTRUMENTAL AND SENSORY ANALYSIS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Iborra Bernad, María del Consuelo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 30/09/2013
Mención de calidad: Si
- 84** **Título del trabajo:** SUSTITUCIÓN DEL COLORANTE CARMÍN E-120 EN HAMBURGUESA Y LONGALIZA FRESCA POR COLORANTES NATURALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FELEZ ALQUEZAR, TERESA DE JESUS
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 26/07/2013
- 85** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN CONTENEDOR DE VOLUMEN VARIABLE PARA LÍQUIDOS Y UN DESHIDRATADOR OSMÓTICO DE ALIMENTOS FRESCOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LINARES SALINAS, CARLOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/10/2012
- 86** **Título del trabajo:** MEJORA DEL VALOR NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA POR INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES A BASE DE CHÍA (SALVIA HISPANICA, L.)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: IGLESIAS PUIG, ESTHER
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 28/09/2012



- 87** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA TÉCNICA DE VOLTEO DE LA CAMA SOBRE LA DISEMINACIÓN DE SALMONELLA EN NAVES DE AVICULTURA DE ENGORDE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ BODI, SARA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 25/09/2012
- 88** **Título del trabajo:** EFECTO DE LAS CONDICIONES DE FRITURA A VACÍO EN EL PROCESADO DE CHIPS DE KIWI (ACTIDINIA CHINENSIS)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ PINEDO, SANDRA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 23/07/2012
- 89** **Título del trabajo:** Aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de productos de dorada (Sparus aurata) procedente de acuicultura
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Andrés Bello, María Desamparados
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 25/04/2012
Mención de calidad: Si
- 90** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE DIFERENTES TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE CHIPS DE POMELO MEDIANTE FRITURA A VACÍO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SEVILLA GOMEZ, GABRIEL
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 01/03/2012
- 91** **Título del trabajo:** TFC: ESTUDIO COMPARATIVO DEL PROCESO DE COCCIÓN DE ZANAHORIA (DAUCTUS CAROTA) POR DIFERENTES TRATAMIENTOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUAITA SIURANA, ANDRES
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 20/04/2010
- 92** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE HERRAMIENTAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ CARRASCOSA, REBECA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/12/2009
- 93** **Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE COCCIÓN EN PATATA "VIOLETTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Alumno/a: CRESPO RELUCIO, GLORIA MARIA

Calificación obtenida: 8.5

Fecha de defensa: 13/10/2009

- 94** **Título del trabajo:** EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO DE YUCA (MANHIOT ESCULETA CRANZ) EN EL PROCESO DE FRITURA A VACIO DE CHIPS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: URBANO RAMOS, ANGELA MARCELA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 13/10/2009
- 95** **Título del trabajo:** EFECTO DEL SISTEMA DE COCCIÓN Y TIPO DE MÚSCULO SOBRE LA TERNEZA WB EN CARNE BOVINA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FABRE, ROMINA MARIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/07/2008
- 96** **Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE FRITURE DE FILETES DE DORADA EN CONDICIONES DE VACÍO CONTÍNUO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 14/12/2006
- 97** **Título del trabajo:** (TFC) MODELLING LEACHING DURING COOKING OF BRASSICA VEGETABLES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERVAS ATIENZA, FRANCISCO
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 06/07/2006
- 98** **Título del trabajo:** (TFC) IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN EL RESTAURANTE LAFULOP.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASTOR FAYOS, RUHT
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/07/2005
- 99** **Título del trabajo:** (TFC) UTILIZACIÓN DE LA COCCIÓN A VACÍO PARA LA PREPARACIÓN DE CARNES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 08/06/2005



- 100** **Título del trabajo:** (TFC) DESARROLLO DE UN EQUIPO DE COCCIÓN A VACÍO PARA ALTA COCINA Y EVALUACIÓN DE SU APLICACIÓN A LA COCCIÓN DE VEGETALES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GALVEZ CARLES, ANNA MARIA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 22/02/2005
- 101** **Título del trabajo:** (T) IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN DIFERENTES LINEAS DE PLATOS PRECOCINADOS A VACÍO (SOUS VIDE) EN UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOZANO MARTIN, PABLO CECILIO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 11/06/2004
- 102** **Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UN SISTEMA DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN COMEDORES UNIVERSITARIOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALLE GREGORIO, MARIA JOSE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 07/06/2004
- 103** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS DE LA GUARDERÍA DE LA UPV
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DAPCICH, VERONICA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 30/10/2003
- 104** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE PLATOS PREPARADOS MEDIANTE COCINADO CON DISTINTAS TEMPERATURAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AGUILAR CASAS, JORGE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 25/07/2003
- 105** **Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA DE ENRIQUECIMIENTO CON VITAMINA E ENCAPSULADA EN MANZANA GRANNY SMITH.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CALERO PEDRERO, ANA BELEN
Calificación obtenida: 9.4
Fecha de defensa: 16/07/2003
- 106** **Título del trabajo:** VENTAJAS NUTRICIONALES POR SUSTITUCIÓN DE NaCl EN PROCESOS DE SALADO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DIMITROPOULOU, SOFIA



Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 30/04/2003

- 107 Título del trabajo:** Uso de microondas en el calentamiento de miel citrus. su influencia sobre la calidad final de la miel.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TAMAÑO, MARIA GABRIELA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 14/04/2003
- 108 Título del trabajo:** RESULTADOS DE LAS EXPERIENCIAS REALIZADAS SOBRE ACLAREO, DESHOJADO Y TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN EN VINOS DE D.O. UTIEL-REQUENA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERNANDEZ BORRAS, ARANZAZU
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 05/09/2002
- 109 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA ELABORACIÓN DE UAN BEBIDA REFRESCANTE Y DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GENOVARD PEÑA, CARLOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 05/09/2002
- 110 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de la población en la Universidad Politécnica de Valencia. Valoración nutricional de los menús de los comedores universitarios.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: García Segovia, Purificación
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 25/07/2002
Mención de calidad: No
- 111 Título del trabajo:** Aplicación de algunas técnicas de ingeniería de alimentos en el desarrollo de alimentos naturales enriquecidos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Betoret Valls, Noelia
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 23/07/2002
Mención de calidad: No
- 112 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTARIAS PARA ENFERMOS CELÍACOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ GARCIA, DAVID
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 27/06/2002



- 113 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE UN POSTRE A BASE DE KIWI DESHIDRATADO INCLUIDO EN UNA MATRIZ GELIFICADA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ARASA GASTALDO, ESTHER
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 24/04/2002
- 114 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACIÓN A VACÍO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS Y ENRIQUECIDOS EN MINERALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SIERRA PEREIRO, MIGUEL OSCAR
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/04/2002
- 115 Título del trabajo:** Deshidratación de rodajas de naranja para la obtención de productos secos y de humedad intermedia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ruíz Díaz Arévalos, Gloria Angélica
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 14/03/2002
Mención de calidad: No
- 116 Título del trabajo:** ENRIQUECIMIENTO EN ÁCIDO ASCÓRBICO DE LA SOLUCIÓN OSMÓTICA EN CICLOS SUCESIVOS DE DESHIDRATACIÓN DE KIWI
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CORDOBA SEQUEIRA, ARTURO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 28/02/2002
- 117 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACION A VACIO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTAS DESHIDRATADOS Y ENRQUECIDOS EN MINERALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VIELLEDENT TONELLA, ANA LORENZA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/01/2002
- 118 Título del trabajo:** Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ayala Aponte, Alfredo Adolfo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 10/12/2001
Mención de calidad: No



- 119** **Título del trabajo:** (T) ESTUDIO DEL SECADO COMBINADO POR MICROONDAS Y AIRE CALIENTE DE RODAJAS DE NARANJA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RAUSELL FOSSATI, OSCAR
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 03/12/2001
- 120** **Título del trabajo:** Elaboración de un postre a base de kiwi deshidratado incluido en una matriz gelificada.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: UPV
Alumno/a: 1
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/03/2001
- 121** **Título del trabajo:** SECADO COMBINADO POR AIRE Y MICROONDAS DE RODAJAS DE NARANJA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RUIZ DIAZ AREVALOS, GLORIA ANGELICA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/12/2000
- 122** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO PARA LA INCORPORACIÓN DE CATIONES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA EN TEJIDOS VEGETALES. ANÁLISIS MEDIANTE EDXMA (MICROANÁLISIS POR ELECTRODISPERSIÓN DE RAYOS-X)
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BETORET VALLS, NOELIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/12/2000
- 123** **Título del trabajo:** Tratamientos osmóticos con fines crioprotectores en Mango (Variedad Kent)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CALERO CALERO, LUISA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 21/07/2000
- 124** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA Y FISICO-QUÍMICA DE PURÉ DE MANGO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VERDU LOPEZ, VICENTE
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 07/09/1999
- 125** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA VIABILIDAD TECNOLÓGICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL USO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BETORET VALLS, NOELIA
Calificación obtenida: 10.0



Fecha de defensa: 28/07/1999

Tutorías académicas de estudiantes

- 1** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 2** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 3** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 4** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 9
- 5** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 6** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6
- 7** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 8** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6
- 9** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 4
- 10** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 11** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 12** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 13** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1



- 14 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 15 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 16 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 17 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 18 Nombre del programa:** ASSISTING IN DEVELOPING NEW PRODUCTS USING 3D
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 30
- 19 Nombre del programa:** Effect of house cricket (*Acheta domesticus*) content and extrusion temperature on extrudate snack properties (Alu:RIBEIRO, LILIANA)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 54
- 20 Nombre del programa:** Improving Nutritional Value of Pasta by Adding Fish Proteins
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 20

Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Gastronomía, alimentación y nutrición. Editorial Síntesis, 2015. ISBN 9788490771419
Tipo de soporte: Libro
- 2** Javier Martínez Monzó. Gastronomía y Nutrición. Síntesis S.A., 2011. ISBN 978-84-975675-3-4
Tipo de soporte: Libro
- 3** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Nutrición humana. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-0889-0
Tipo de soporte: Libro
- 4** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-1063-1
Tipo de soporte: Libro
- 5** Javier Martínez Monzó. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. SÍNTESIS S.A., 2003. ISBN 84-9756-069-8
Tipo de soporte: Libro
- 6** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2003. ISBN 84-9705-441-5
Tipo de soporte: Libro



- 7** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. NUTRICIÓN HUMANA. EDITORIAL DE LA UPV, 2001. ISBN 84-9705-072-X
Tipo de soporte: Libro
- 8** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Esther Antonia González Aurignac; Gabriel García Martínez; M^a Jesús Pagán Moreno. Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos. Innovación en la educación superior. PIMes en la ETSID 2016/2017. B04, pp. 63 - 71. Escuela Técnica Superior en la Ingeniería del Diseño, 2017. ISBN 978-84-17003-51-7
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 9** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío. Herramientas de cálculo para la ingeniería de alimentos. 1, pp. 0 - 0. SPUPV-IPN, 1998. ISBN 970-18-3139-X
Tipo de soporte: Capítulos de libros

Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (FASE 2): Coordinación Interdisciplinar: una experiencia con Aprendizaje Cooperativo. (B23/17)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/08/2018
- 2** **Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (B04/16)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 31/08/2017
- 3** **Título del proyecto:** Participación en Proyectos de Innovación Docente (PACE)

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1** **Nombre del evento:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 27/04/2023
Estrategias de mejora para la incorporación de nuevos ingredientes en la producción industrial de pan y productos de bollería libres de gluten.. pp. null - null.
- 2** **Nombre del evento:** 8th International Conference on Innovation, Documentation and Education (INNODOCT 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de presentación: 13/11/2020
Alternativas a las clases presenciales en prácticas de laboratorio. Screencast y evaluación por pares.. pp. 565 - 572. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-873-7
- 3** **Nombre del evento:** IV Congreso Nacional de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 20/07/2018
ECOTROPHELIA 2017: Una oportunidad para el enfoque interdisciplinar en el aprendizaje basado en proyectos.. pp. 1477 - 1492. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-750-1



- 4** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de presentación: 30/10/2015
□Development of vegetables with minimum process in Chimborazo-Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 5** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de presentación: 30/10/2015
□Nutritional education as a tool to insert Andean tubers in the productive market in Chimborazo - Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 6** **Nombre del evento:** Jornada de Innovación Docente en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 08/10/2009
Blog de Alimentación y Cultura. pp. 33 - 39. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-8363-458-5

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1** **Descripción de la actividad:** VÍDEO GELES DE METILCELULOSA (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 2** **Descripción de la actividad:** VÍDEO GELES EN COCINA (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 3** **Descripción de la actividad:** VÍDEO OBTENCIÓN DE ESFERAS DE ALGINATO (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 4** **Descripción de la actividad:** BASES DE ANTROPOMETRÍA NUTRICIONAL (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 14/04/2008

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Alimentos de nueva generación para personas con diabetes: Impresión 3D para un índice glicémico controlado. (SA2024_04)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2025 **Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 0 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods (2024-1-RO01-KA220-HED-00246776)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 16/12/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 44.510 €
- 3** **Nombre del proyecto:** INNOVACION EN LA IMPRESION 3D DE ALIMENTOS CON PROCESAMIENTO SIMULTANEO POR MICROONDAS (PREP2023-001872)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/12/2024 **Duración:** 4 años - 30 días
Cuantía total: 125.200 €



- 4** **Nombre del proyecto:** EXPLORANDO LA FUSION DE TECNOLOGIAS: IMPRESION 3D Y MICROONDAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS (CIAICO/2023/173)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Catalá Civera; Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/09/2024 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 90.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Innovación en la impresión 3D de alimentos con procesamiento simultáneo por microondas extremas (PID2023-149275OB-I00)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2024 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 112.500 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Impresora 3D de Alimentos con Microondas: Hacia una disrupción en alimentación Personalizada y Sostenible (INNVA1/2024/38)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Catalá Civera
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION
Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 249.907,16 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Estrategias de valorización de salvado de arroz y su integración en el Código Alimentario Argentino para fomentar una alimentación más saludable que mejore la calidad de vida de la población (AD2308)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 12.000 €
- 8** **Nombre del proyecto:** REAPROVECHAMIENTO DE MASAS DE LAS LINEAS DE LASAÑA (CIAEST/2023/28)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1



Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2024
Cuantía total: 40.000 €

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

9 Nombre del proyecto: TRADINNOVATIONS (2023-1-FR01-KA220-HED-00166321)

Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/11/2023
Cuantía total: 31.691 €

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

10 Nombre del proyecto: Impresión 3D de matrices alimentarias para la obtención de alimentos más saludables mediante la incorporación de componentes microencapsulados con distribución no homogénea. (PAID-01-21)

Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/03/2022
Cuantía total: 0 €

Duración: 3 años - 11 meses - 27 días

11 Nombre del proyecto: VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL. (AD2111)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Marta Igual Ramo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2022
Cuantía total: 11.000 €

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

12 Nombre del proyecto: Desarrollo de bebidas vegetales personalizadas (CIAEST/2021/8)

Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2022
Cuantía total: 40.000 €

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

- 13** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL (Proyecto Adsideo UPV UTA)
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Universitat Politècnica de València
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 11.000 €
- 14** **Nombre del proyecto:** IMPRESION 3D DE MATRICES ALIMENTARIAS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS MAS SALUDABLES MEDIANTE LA INCORPORACION DE COMPONENTES MICROENCAPSULADOS CON DISTRIBUCION NO HOMOGenea. (PID2020-115973RB-C22)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 94.380 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (AGROALNEXT/2022/001)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 4 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 176.335 €
- 16** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de metodologías para la obtención de nuevos productos de alto valor añadido de especies acuícolas (ThinkinGood) (THINKINAZUL/2021/011)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 4 años - 8 meses - 28 días
Cuantía total: 205.792,45 €
- 17** **Nombre del proyecto:** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (AICO/2021/137)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 75.000 €**18 Nombre del proyecto:** A COLLECTIVE INTELLIGENCE PLATFORM TO SUPPORT CANCER CHAMPIONS (875329)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 12**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2020**Duración:** 3 años - 2 meses - 29 días**Cuantía total:** 269.687,5 €**19 Nombre del proyecto:** FOOD-RELATED EUROPEAN EDUCATION IN THE DIGITAL ERA TO MOTIVATE INNOVATIVE NEW-PRODUCT DEVELOPMENT (2019-1-FR01-KA203-063034)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2019**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 44.959 €**20 Nombre del proyecto:** PATIENT-CENTRED PATHWAYS OF EARLY PALLIATIVE CARE, SUPPORTIVE ECOSYSTEMS AND APPRAISAL STANDARD (825750)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2019**Duración:** 4 años - 5 meses - 29 días**Cuantía total:** 309.184,66 €**21 Nombre del proyecto:** INSECTOS COMESTIBLES Y SUS DERIVADOS, ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA SABANA NORTE (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) (AD1802)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2019**Duración:** 2 años - 4 meses**Cuantía total:** 6.600 €**22 Nombre del proyecto:** IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE LIOFILIZACION EN LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE FRUTA. INFLUENCIA DE LA MATRIZ (AGL2017-89251-R-AR)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/01/2018**Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días**Cuantía total:** 60.500 €

- 23** **Nombre del proyecto:** PRODUCCION Y TECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (AEST/2018/020)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2018**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 40.000 €

- 24** **Nombre del proyecto:** AYUDA PARA LA CAPTACION DE PROYECTOS EUROPEOS GVA-NUMIELO (APE/2018/A/001)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2018**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 5.200 €

- 25** **Nombre del proyecto:** COUNCIL OF COACHES (769553)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2017**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 374.071,16 €

- 26** **Nombre del proyecto:** MEJORAR LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACION RURAL DEL CANTON DE QUININDE EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADRO (2016/ACDE/003472)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

Fecha de inicio: 23/06/2017**Duración:** 1 año - 9 meses**Cuantía total:** 26.561,07 €

- 27** **Nombre del proyecto:** INTEROPERABILITY OF HETEROGENEOUS IOT PLATFORMS (687583)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**



COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/02/2017**Duración:** 1 año - 10 meses - 30 días**Cuantía total:** 219.380,31 €

- 28** **Nombre del proyecto:** Incidencia de las operaciones de fritura doméstica y de restauración colectiva en la exposición de nuevos contaminantes químicos de procesado (AGL2015-64234R)

Entidad de realización: ICTAN-CSIC**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

MINECO

Fecha de inicio: 01/01/2016**Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 0 €

- 29** **Nombre del proyecto:** European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for busines creation in the food sector. (2014-3206/001-001)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2015**Duración:** 3 años - 2 meses - 30 días**Cuantía total:** 145.634,84 €

- 30** **Nombre del proyecto:** INNOVACION CON ALIMENTOS AUTOCTONOS COMO MOTOR DEL DESARROLLO LOCAL EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO (ECUADOR) (ADSIDE0-COOPERACION)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2015**Duración:** 2 años - 2 meses - 30 días**Cuantía total:** 11.250 €

- 31** **Nombre del proyecto:** Increasing awarness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages. (2014/1/17037714-SI2.695146)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2015**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 52.863,04 €

- 32** **Nombre del proyecto:** Screening programme of the nutritional status of older people using ICT as support for routine screening and providing customized guidelines for nutritional interventions. (2014/1/17037714-SI2.695476)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2015

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 69.745 €

33 Nombre del proyecto: make it ReAAL (325189)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2014

Duración: 2 años - 6 meses - 14 días

Cuantía total: 241.820,77 €

34 Nombre del proyecto: APLICACIÓN DE SUSTANCIAS RADIOPROTECTORAS AL DESARROLLO DE ALIMENTOS adaptados para pacientes oncológicos (UPV-FE-2013-5)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 16/12/2013

Duración: 1 año - 14 días

Cuantía total: 3.000 €

35 Nombre del proyecto: LA CIENCIA AVANZADA COMO INSPIRACIÓN Y FACILITADORA DE LA INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS CREATIVAS. EL CASO DE LA ALTA COCINA Y LA RESTAURACIÓN DE OBRAS DE ARTE (SP20120346)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Blanca De Miguel Molina

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 31/12/2012

Duración: 1 año

Cuantía total: 6.000 €

36 Nombre del proyecto: HeartWays -Advanced solution for Supporting Cardiac Patients in Rehabilitation (315659)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/10/2012

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 0 €

- 37** **Nombre del proyecto:** AYUDA PARA LA CONTRATACION DE PERSONAL TECNICO DE APOYO-MODALIDAD INFRAESTRUCTURAS-DESAMPARADOS ANDRES BELLO (PTA2011-5681-I)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 56.700 €
- 38** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (ACOMP/2012/161)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 14.000 €
- 39** **Nombre del proyecto:** INVESTIGACION Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGIAS DE INTERFACES NATURALES APLICADAS AL CAMPO DE LA EXPERIMENTACION EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2857)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mariano Luis Alcañiz Raya
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/12/2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 8.500 €
- 40** **Nombre del proyecto:** Adaptación de procesos de secado para favorecer la comercialización de superfrutas de origen colombiano (ADSIDE0)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Universitat Politècnica de València
Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 14.000 €
- 41** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (AGL2010-22176)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2011**Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días**Cuantía total:** 30.250 €

- 42** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE POSTRES DE RESTAURANTE ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA POBLACIONES ESPECIALES (DIABETICOS, ALERGICOS E INTOLERANTES) (623-086/10-623B086/10)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 17/03/2010**Duración:** 8 meses - 13 días**Cuantía total:** 5.657,37 €

- 43** **Nombre del proyecto:** UNIVERSAL OPEN PLATFORM AND REFERENCE SPECIFICATION FOR AMBIENT ASSISTED LIVING (247950)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 22**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/02/2010**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 593.717,25 €

- 44** **Nombre del proyecto:** BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES (INNOVA-05-10-6475)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Jesús Pagán Moreno**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 03/01/2010**Duración:** 2 años - 3 meses - 27 días**Cuantía total:** 12.000 €

- 45** **Nombre del proyecto:** INDAGA (2010-2012): Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía (AGL2009-05765-E/ALI)

Entidad de realización: Universidad Extremadura**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JORGE RUIZ CARRASCAL**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 01/01/2010**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 25.000 €

- 46** **Nombre del proyecto:** BALANZA PARA LA GESTION DE LA DIETA (PAI-09-L5-6436)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**



UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/04/2009**Duración:** 2 años - 1 mes - 19 días**Cuantía total:** 33.900 €

- 47** **Nombre del proyecto:** ANALISIS DE LA DEMANDA DE LAS NECESIDADES DE I+D+I EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION DE LA CV (PAI-09-L6-6366)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/04/2009**Duración:** 2 años - 1 mes - 19 días**Cuantía total:** 20.500 €

- 48** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA VIDA UTIL DE PLATOS DE RESTAURANTE "LISTOS PARA LLEVAR" (ÑOV-016/09//MINIMIS)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 16/02/2009**Duración:** 9 meses - 14 días**Cuantía total:** 14.001,34 €

- 49** **Nombre del proyecto:** III JORNADAS DE CIENCIA Y COCINA EN LA UPV (AORG/2009/093)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2009**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 6.300 €

- 50** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LOS PROCESOS CULINARIOS PARA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS EN RESTAURACION (ÑOV-005-08-MINIMIS)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 29/02/2008**Duración:** 9 meses - 1 día**Cuantía total:** 25.808,12 €

- 51** **Nombre del proyecto:** CONTROLLING CHRONIC DISEASES RELATED TO METABOLIC DISORDERS (216270)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo



Nº de investigadores/as: 24

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2008

Duración: 4 años - 7 meses - 30 días

Cuantía total: 468.583 €

52 Nombre del proyecto: ESTUDIO Y MEJORA DE PROCESOS CULINARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS LISTOS PARA COMER. (PAID-06-07-3259)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 04/12/2007

Duración: 2 años

Cuantía total: 18.000 €

53 Nombre del proyecto: PRIMERAS JORNADAS DE DIVULGACION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA APLICADAS A LA COCINA (CCT005-07-00370)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 05/11/2007

Duración: 2 meses

Cuantía total: 7.000 €

54 Nombre del proyecto: PERSONA - PERceptive Spaces prOmoting iNdependent Ageing (IST-045459)

Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

COMISIÓN EUROPEA - VI EU FP

Fecha de inicio: 01/01/2007

Duración: 3 años - 5 meses - 29 días

Cuantía total: 6.749.979 €

55 Nombre del proyecto: Innovación, investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía: INDIAGA (Desconocido)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Educación y Ciencia

Fecha de inicio: 01/01/2007

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 25.000 €

56 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA COCCION EN VACIO CONTINUO (COOK-VIDE) A LA OBTENCION DE PLATOS PREPARADOS DE ALTA CALIDAD A BASE DE DORADA (PAID-05-06-6640)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 21/12/2006

Duración: 1 año

Cuantía total: 6.000 €

57 Nombre del proyecto: NUADU (FIT-300100-2006-36)

Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

Fecha de inicio: 01/06/2006

Duración: 3 años - 1 mes - 30 días

Cuantía total: 648.686,4 €

58 Nombre del proyecto: RECORD - Plataforma convergente para la Gestión y Distribución de Contenidos Interactivos para la Rehabilitación cognitiva, psicosocial y asistencial a personas con enfermedades mentales severas mediante Nuevas Tecnologías (FIT-300100-2006-58)

Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

Fecha de inicio: 01/06/2006

Duración: 2 años - 1 mes - 30 días

Cuantía total: 160.700,8 €

59 Nombre del proyecto: DESARROLLO INDUSTRIAL DE UN MODELO DE UTILIDAD BASADO EN LA COCINA A BAJA PRESION (PTR95-0932-OP)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 22/07/2005

Duración: 2 años - 2 meses

Cuantía total: 43.200 €

60 Nombre del proyecto: EQUIPO PARA COCINA A BAJA PRESION (TECNOVAC) (PAI02-04-4141)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 20/12/2004

Duración: 7 meses

Cuantía total: 10.325 €

- 61** **Nombre del proyecto:** EDICION LIBRO BLANCO ESTADO NUTRICIONAL DE LA UPV (PAI02-04-4449)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2004 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 1.500 €
- 62** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL DE EXPLOTACION DE UN EQUIPO PARA LA COCINA EN CONDICIONES DE BAJA PRESION (PAI03-04-4140)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2004 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 3.000 €
- 63** **Nombre del proyecto:** MY-HEART - Fighting cardio-vascular diseases by preventive lifestyle & early diagnosis (IST-507816)
Entidad de realización: ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Europea - VI Programa Marco
Fecha de inicio: 31/12/2003 **Duración:** 3 años - 8 meses - 30 días
Cuantía total: 34.918.064 €
- 64** **Nombre del proyecto:** INCO-COMBIDRY (ICB1-CT-2002-80003)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 13/06/2003 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 43.868 €
- 65** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 14.724,13 €



- 66** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 39
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 1 año - 3 meses
Cuantía total: 65.000 €
- 67** **Nombre del proyecto:** PARTICIPACION EN FERIAS Y JORNADAS DE PRESENTACION DEL GRUPO FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS Y LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS (PAI02-03-2652)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 11.500 €
- 68** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA Y DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE NUTRICION COMUNITARIA EN LA UPV (PPI-05-02 2801-01)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/09/2002 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 11.000 €
- 69** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A LA MATRIZ ESTRUCTURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (AGL2001-2596)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 28/12/2001 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 119.619,46 €
- 70** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMOTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA



Fecha de inicio: 28/12/2001

Duración: 3 años

Cuantía total: 70.913,42 €

71 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A MATRIZ (AGL2000-0659)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 09/07/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 13.462,67 €

72 Nombre del proyecto: AYUDA AL GRUPO INGENIERIA DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-183)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 5.108,6 €

73 Nombre del proyecto: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GR00-37)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000

Duración: 3 meses

Cuantía total: 9.015,18 €

74 Nombre del proyecto: USOS DE LA SOLUCION OSMOTICA EN EL PROCESO INTEGRADO DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA DE FRUTAS (GV99-180-1-13)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/12/1999

Duración: 2 años - 1 mes

Cuantía total: 19.292,49 €

75 Nombre del proyecto: OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO DE CITRICOS (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA



Fecha de inicio: 04/01/1999
Cuantía total: 321.421,28 €

Duración: 3 años

76 Nombre del proyecto: DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE CITRICOS (1FD97-0313)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS

Fecha de inicio: 04/01/1999

Duración: 3 años

Cuantía total: 321.421,28 €

77 Nombre del proyecto: IMPROVED QUALITY AND SHELF LIFE OF DESALTED COD AND EASY TO USE PRODUCT OF SALTED COD (FAIR CT98-4179)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 09/12/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 89.601 €

78 Nombre del proyecto: Desarrollo de Secadores por aire caliente o vacío, con aplicación combinada de microondas, para frutas o productos de frutas (ALI98-0340-C02-01)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 03/11/1998

Duración: 2 años

Cuantía total: 22.255,48 €

79 Nombre del proyecto: SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS (ALI98-0340-C02-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 03/11/1998

Duración: 1 año - 11 meses - 20 días

Cuantía total: 20.776,99 €

80 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 01/09/1998

Duración: 3 años



Cuantía total: 49.625,57 €

- 81** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 2 años - 11 meses - 15 días
Cuantía total: 71.141,8 €
- 82** **Nombre del proyecto:** FOODNET (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Consuelo González Martínez
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: SOCRATES PROGRAMME
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 420.620,4 €
- 83** **Nombre del proyecto:** Improved quality and self life of desalted cod an easy to use product of salted cod (PL98-4179)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: Fair Programme
Fecha de inicio: 01/01/1998 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 127.997,69 €
- 84** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/1997 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 16.227,33 €
- 85** **Nombre del proyecto:** Desarrollo De Herramientas de Calculo en Ingenieria de Alimentos (Desconocido)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s: CYTED
Fecha de inicio: 01/01/1997 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 108.182,18 €

- 86** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA-96
Fecha de inicio: 01/01/1997 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 6.010,12 €
- 87** **Nombre del proyecto:** PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES
Fecha de inicio: 01/01/1996 **Duración:** 11 meses - 29 días
Cuantía total: 5.409,11 €
- 88** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
CICYT - 95
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 3 años - 2 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 89** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 90** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (TS3-CT94-0333)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años - 9 meses - 30 días
Cuantía total: 19.517,33 €



91 Nombre del proyecto: DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (STD3-932078)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES

Fecha de inicio: 01/03/1995

Duración: 4 años

Cuantía total: 61.543,64 €

92 Nombre del proyecto: Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

fair programme

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 5 años - 6 meses - 30 días

Cuantía total: 149.922,3 €

93 Nombre del proyecto: Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío (std3-932078)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

union europea

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 63.851,53 €

94 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE TECNOLOGIAS DE PROCESAMIENTO MINIMO PARA LA PRESERVACION DE ALIMENTOS (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 3 años

Cuantía total: 144.242,9 €

Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

1 Nombre del proyecto: VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN SIN GLUTEN PARA LA OBTENCIÓN DE MASAS MADRE CON FUNCIÓN CONSERVANTE

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

SINBLAT ALIMENTACION SALUDABLE S.L.

Fecha de inicio: 02/11/2023

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 80.125 €



- 2** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES FUNCIONALES DE ALTO CONTENIDO EN FRUTA PARA POBLACIÓN SENIOR
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: JUMEL ALIMENTARIA S.A.
Fecha de inicio: 01/06/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 51.875 €
- 3** **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE UNA GAMA DE PLATOS VEGANOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE PROCESADO ALTERNATIVAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: PRODUCTOS CONGELADOS SELECTOS 3000 S.L.
Fecha de inicio: 13/11/2020 **Duración:** 1 año - 16 días
Cuantía total: 12.000 €
- 4** **Nombre del proyecto:** REALIZACION DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DISEÑO DE UN COMPLEMENTO NUTRICIONAL PERSONALIZADO Y ADAPTADO A LAS NECESIDADES GENÉTICAS INDIVIDUALES
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: DULCESA, S.L. UNIPERSONAL
Fecha de inicio: 17/09/2020 **Duración:** 1 año - 4 meses - 29 días
Cuantía total: 30.625 €
- 5** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE EMBUTIDOS VEGANOS Y EVALUACIÓN DE LA INCORPORACIÓN DE ANTIMICROBIANOS CONSERVANTES EN EL RECUBRIMIENTO DE ALGINATO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: EMBUTIDOS F MARTINEZ R, SA
Fecha de inicio: 18/09/2018 **Duración:** 11 meses - 23 días
Cuantía total: 36.000 €
- 6** **Nombre del proyecto:** COLABORACIÓN EN EL PROYECTO UALGAVITAE: EVALUACIÓN DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE SALSAS Y MERMELADAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

JUMEL ALIMENTARIA S.A.

Fecha de inicio: 28/07/2017**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 45.000 €

- 7 Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS PARA POBLACIONES SENSIBLES

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION MAFRE FUNDACION CULTURAL PRIVADA

Fecha de inicio: 17/03/2017**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 39.669,42 €

- 8 Nombre del proyecto:** COLABORACION PROYECTO OPTIMIZACION DEL PROCESO DE OBTENCION DE BIOCONSERVANTES A PARTIR DEL SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCION DE CULTIVOS STARTERS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Jesús Pagán Moreno**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U

Fecha de inicio: 21/01/2016**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 58.300 €

- 9 Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA INVESTIGACION E INNOVACION EN EL SECTOR TURISTICO VALENCIANO

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a José Viñals Blasco**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2016**Duración:** 11 meses - 14 días**Cuantía total:** 31.132,32 €

- 10 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES CULINARIAS DE LAS MICROALGAS CON ALTO CONTENIDO EN OMEGA 3 Y VALORACIÓN SENSORIAL (2017052697)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

AlgaEnergy SL

Fecha de inicio: 15/09/2015**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 9,5 €

- 11 Nombre del proyecto:** LICENCIA PATENTE P2001131921: PROCESO DE PRE-TRATAMIENTO Y ADECUACION DE LA CHUFA PARA LA OBTENCION DE NUEVOS PRODUCTOS. DERECHOS PREFERENTES SOBRE CAPACIDADES.

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

DISEÑO DE ALIMENTOS, S.L.

Fecha de inicio: 21/02/2013

Duración: 16 años

Cuantía total: 9.453,49 €

12 Nombre del proyecto: EFECTO DEL PH SOBRE LA COCCION DE LOS ALIMENTOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2012

Duración: 11 meses - 27 días

Cuantía total: 20.000 €

13 Nombre del proyecto: COLABORACION PROYECTO ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y RECUPERACION DE BACTERIOCINAS UTILIZADAS COMO CONSERVANTES NATURALES (CDTI 2010)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U

Fecha de inicio: 01/04/2011

Duración: 2 años

Cuantía total: 47.161 €

14 Nombre del proyecto: Prevention of Diseases (248197)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 10 meses - 29 días

Cuantía total: 118.235 €

15 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UNTABLES A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GOURMED DIET S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2008

Duración: 6 meses

Cuantía total: 18.000 €

16 Nombre del proyecto: ESTUDIO Y DESARROLLO DE CROQUETAS Y BUÑUELOS DE BACALAO REFRIGERADOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera



Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UBAGO GROUP MARE, S.L.

Fecha de inicio: 15/02/2008

Duración: 4 meses

Cuantía total: 20.400 €

17 Nombre del proyecto: GESTION DEL CONGRESO JORNADA DE CIENCIA Y COCINA (PAID-03-07-2599)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2007

Duración: 4 años

Cuantía total: 1.500 €

18 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA FORMULACION Y DEL PROCESADO EN DIFERENTES PROPIEDADES FISICAS Y FISICOQUIMICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMULSIONADOS Y DE ALTA VISCOSIDAD Y ANALISIS NUTRICIONALES, SENSORIALES Y DE VIDA UTIL DE MERMELADAS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

JUMEL ALIMENTARIA S.A.

Fecha de inicio: 04/04/2006

Duración: 2 años

Cuantía total: 21.250 €

19 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 61

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2005

Duración: 3 años

Cuantía total: 1.477.500 €

20 Nombre del proyecto: LICENCIA DE EXPLOTACION DEL MODELO DE UTILIDAD EQUIPO DE COCINA PARA LA COCCION EN VACIO (TECNOVAC)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

INTERNATIONAL COOKING CONCEPTS, S.A.

Fecha de inicio: 11/05/2004

Duración: 19 años - 10 meses - 21 días

Cuantía total: 64.107,77 €

- 21** **Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE JAVIER MARTINEZ MONZO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ACIE AGENCIA DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; VAERSA, S.A.; FROYO SPAIN SL;
SANITEST, S.L; INSTITUT TURISTIC VALENCIA; INSTITUT TURISTIC VALENCIA; ACIE AGENCIA
DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.; GRACOMSA
ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 05/04/2004 **Duración:** 12 años - 8 meses - 25 días
Cuantía total: 48.767,71 €
- 22** **Nombre del proyecto:** PERSONALIZED INFORMATION PLATFORM FOR LIFE AND HEALTH SERVICES
(ANEXO A 2003000077)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s:
ASOCIACION ITACA
Fecha de inicio: 01/01/2004 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 83.500 €
- 23** **Nombre del proyecto:** IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
RESTAURACION Y CATERING S.XXI, S.A.
Fecha de inicio: 06/10/2003 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 6.000 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1** **Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO Y MÉTODO DE IMPRESIÓN 3D CON
POSPROCESADO TÉRMICO POR MICROONDAS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: José Manuel Catalá Civera; Purificación García Segovia; Marta Igual
Ramo; Javier Martínez Monzó; Felipe Laureano Peñaranda Foix; Pedro José Plaza González
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P202330889
Fecha de registro: 31/10/2023



- 2 Título propiedad industrial registrada:** Patente BSH
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Jorge Mir Bel; Carlos Alberto De Jesus De Barros; María Desamparados Andrés Bello
Entidad titular de derechos: BSH BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH; BSH Electrodomesticos España, S.A
Nº de solicitud: 3323324
Fecha de registro: 07/11/2016
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de ablandamiento de chufas
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: ES1598.19
Fecha de registro: 28/11/2011
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Producto emulsionado unttable a base de aceite de oliva y/u otros aceites vegetales y su procedimiento de preparación
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Mª Amparo Chiralt Boix
Entidad titular de derechos: Gourmed Diet, S.L.
Nº de solicitud: P200803730
Fecha de registro: 29/12/2008
- 5 Título propiedad industrial registrada:** EQUIPO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO DE ALIMENTOS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer; Purificación García Segovia
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: U200400864
Fecha de registro: 01/04/2004
- 6 Título propiedad industrial registrada:** Nuevo procedimiento de fabricación del turrón de Xixona
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Mª Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: 9701451
Fecha de registro: 30/06/1997

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Dani Dordevic; Karolina Tesikova; Hana Koudelkova Mikolaskova; Javier Martínez Monzó; Adrián Matas Gil; Simona Dordevic; Ivan Kushkevych. Development of Lentil Flour-Enriched Chocolate Matrices for 3D Printing: Impact on Bioactivity, Rheology, and Texture. Food and Bioprocess Technology. 2025. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-025-03747-3
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; Israel Guanoquiza Guanoquiza; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Ecuadorian roots flours: Bioactive compounds and processing properties. Journal of Agriculture and Food Research. 19, 101740, 2025. ISSN 2666-1543. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.10174>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Irene Penaranda; María Dolores Garrido; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Effect of protein texturization on amino acids and protein in vitro bioaccessibility of pea and rice protein. Food & Function. 2025. ISSN 2042-6496. DOI: 10.1039/d4fo04829f
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Marta Igual Ramo; David Gimeno Martínez; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Juliana Navarro Rocha. Fatty Acid Enrichment of Corn Extrudates with Hemp Seeds. Molecules. 30, 1390, 2025. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules30061390
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Rebeca López López; María Belén Picó Sirvent; Débora Domingo Calabuig; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Sustainable flavor, healthy future: toward a green transition of the UPV in the food sector. Frontiers in Psychology. 15, 2025. ISSN 1664-1078. DOI: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2024.1445655>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Adrián Matas Gil; Antonio Derossi; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Rossella Caporizzi; Min Zhang; Carla Severini. 3D-printed gummies with programmable internal voids as delivery systems for customized amounts of micronutrients. Journal of Food Engineering. 388, 112371, 2025. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2024.112371
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. Beyond Reality: Exploring the effect of different virtual reality environments on visual assessment of cakes. Food Research International. 179, 114019, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.114019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; María Eugenia García Pazmiño; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Characterization, mathematical modeling of moisture sorption isotherms and bioactive compounds of Andean root flours. Current Research in Food Science. 8, 100752, 2024. ISSN 2665-9271. DOI: 10.1016/j.crfs.2024.100752
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 9** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; Bagner Castillo; Cristian Santiana; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Characterization of Second-Generation Snacks Manufactured from Andean Tubers and Tuberous Root Flours. *Foods*. 13, 51, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13010051
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Marta Igual Ramo; Rosa María Cámara; Francesca Fortuna; Patricia García Herrera; Mercedes M Pedrosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Maria de la Montaña Cámara Hurtado. Enhancement of Corn Flour with Carob Bean for Innovative Gluten-Free Extruded Products. *Foods*. 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13213352
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Ramón Torres Pérez; Elena García Martínez; Marta Maravilla Siguero Tudela; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Enhancing Gluten-Free Bread Production: Impact of Hydroxypropyl Methylcellulose, Psyllium Husk Fiber, and Xanthan Gum on Dough Characteristics and Bread Quality. *Foods*. 13, 1691, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13111691
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Purificación García Segovia; José Manuel Catalá Civera; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Evaluating microwave energy impact on 3G snacks: A study on dielectric properties and expansion. *Food Research International*. 197, 115156, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.115156
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Exploration of changes in rheological and spectral properties of rice protein inks before and after 3D printing. *LWT - Food Science & Technology (Online)*. 210, 116808, 2024. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116808
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** Sofía Vargha; Marta Igual Ramo; Marcelo Miraballes; Adriana Gámbaro; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Influence of Cooking Technique on Bioaccessibility of Bioactive Compounds in Vegetable Lentil Soup. *Foods*. 13, 2405, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13152405
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Purificación García Segovia; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Jose Luis Mullor; Javier Martínez Monzó. Lipid extract of microalgae *Chlorella vulgaris* and *Arthrospira platensis* as a bioactive ingredient. *Food Science and Technology International*. 2024. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132241264419
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Multivariate evaluation of the printing process on 3D printing of rice protein. *Food Research International*. 176, 113838, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113838
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Alexis Debut; Karla Vizuite; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Viability of 3D printing of andean tubers and tuberous root puree. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 38, 2024. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2024.101025
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** David Gimeno Martínez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Juliana Navarro Rocha. Characterisation of the Fat Profile of Different Varieties of Hemp Seeds (*Cannabis sativa* L.) for Food Use. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 89, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15515

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 19** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. "Eating with Your Eyes First": Cross-Cultural Evaluation of Visual Expectations Generated by High-End Pastry. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 81, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15003

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 20** Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 69, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15121

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 21** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Food 3D Printing Process on the Rheological Properties of Rice Protein Printing Inks. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 15, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15061

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 22** Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15053

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 23** Irene Peñaranda; María Dolores Garrido; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Enriched Pea Protein Texturing: Physicochemical Characteristics and Application as a Substitute for Meat in Hamburgers. *Foods*. 12, 1303, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12061303

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 24** María del Carmen Molina Montero; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Fiber Enrichment of 3D Printed Apricot Gel Snacks with Orange By-Products. *Gels*. 9, 569, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9070569

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 25** María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of Apricot Pulp Concentration on Cylindrical Gel 3D Printing. *Gels*. 9, 253, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9030253

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 26** Marta Igual Ramo; Juan Vicente López Baldó; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of Urtica dioica on phenols, antioxidant capacity, color, texture and extrusion parameters of extruded corn products. *British Food Journal*. 125, pp. 696 - 712. 2023. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-02-2022-0147

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 27** Adriana Gámbaro; L PANIZZOLO; Natalia Hodos; Gonzalo da Rosa; Sofía Barrios; Gabriela Garmendia; Cintia Gago; Javier Martínez Monzó. Influence of temperature and time in sous-vide cooking on physicochemical and sensory parameters of beef shank cuts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 32, 100701, 2023. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100701

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 28** Marta Igual Ramo; ALEJANDRO FLORES LEÓN; María Belén Picó Sirvent; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Physicochemical, Structural, and Functional Properties of Snake Melon (*Cucumis melo* subsp. *melo* Var. *flexuosus*) Microencapsulated with Pea Protein and Pea Fibre by Freeze-Drying. *Foods*. 12, 2679, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12142679
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis; Anca Corina Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Sensory Evaluation, Physico-Chemical Properties, and Aromatic Profile of Pasteurised Orange Juice with Resistant Maltodextrin. *Foods*. 12, 4025, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12214025
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** MAYRA PAREDES ESCOBAR; Marta Igual Ramo; Johana Ortiz; Xavier Carrera; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Study of Essential Amino Acids Bioaccessibility in a Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) and Amaranth (*Amaranthus caudatus*) Supplements for Ecuadorian Adolescents. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Luz Indira Sotelo-Díaz; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Techno-Functional Properties of Corn Flour with Cowpea (*Vigna unguiculata*) Powders Obtained by Extrusion. *Foods*. 12, 298, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020298
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Marta Igual Ramo; Ângela Fernandes; Maria Inês Dias; José Pinela; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Lillian Barros. The In Vitro Simulated Gastrointestinal Digestion Affects the Bioaccessibility and Bioactivity of Beta vulgaris Constituents. *Foods*. 12, 338, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020338
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Third-generation snacks manufactured from Andean tubers and tuberous roots flours: microwave expansion kinetics and characterization. *Foods*. 12, 2168, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12112168
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Marta Igual Ramo; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valorization of Beetroot By-Products for Producing Value-Added Third Generation Snacks. *Foods*. 12, 176, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12010176
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Viability Study on the Use of Three Different Gels for 3D Food Printing. *Gels*. 9, 736, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9090736
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Water-Sorption Isotherms and Air-Drying-Kinetics Modelling of Andean Tubers and Tuberous Roots. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 71, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15141
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Application of 3D Printing in the Design of Functional Gluten-Free Dough. *Foods*. 11, 1555, pp. 1 - 17. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11111555
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 38** Marta Igual Ramo; Patricia García Herrera; Rosa María Cámara; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Montaña Cámara Hurtado. Bioactive Compounds in Rosehip (*Rosa canina*) Powder with Encapsulating Agents. *Molecules*. 27, 4737, pp. 1 - 13. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27154737
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Mariano Luis Alcañiz Raya; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of context in visual evaluation of design pastry: Comparison of real and virtual. *Food Quality and Preference*. 97, pp. 104472. 2022. ISSN 0950-3293. DOI: 10.1016/j.foodqual.2021.104472
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Marta Igual Ramo; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis. In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Rosehip-Enriched Corn Extrudates. *Molecules*. 27, 1972, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27061972
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Anca Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Maria Simona Chis; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Anca Becze; Anamaria Iulia Torok; Oana Cadar; Teodora Emilia Coldea; Marta Igual Ramo. In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers, Spent Grains. *Nutrients*. 14, 3512, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu14173512
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Marta Igual Ramo; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae-enriched breadsticks: Analysis for vitamin C, carotenoids, and chlorophyll a. *Food Science and Technology International*. 28, pp. 26 - 31. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013221990252
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** Liliana Patricia Acurio Arcos; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo; Faustine Moreau. Microwave Expansion Kinetics of Third-Generation Extruded Corn Pellets under Different Moisture Contents. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 51, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12952
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Physicochemical Properties and Structure Changes of Food Products during Processing. *Foods*. 11, 2365, pp. 1 - 4. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11152365
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability Prediction of Three Gels for 3D Food Printing. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 25, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12986
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Marta Igual Ramo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Role of Visual Assessment of High-Quality Cakes in Emotional Response of Consumers. *Foods*. 11, 1412, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11101412
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Stability of vitamin C, carotenoids, phenols, and antioxidant capacity of pasteurised orange juice with resistant maltodextrin storage. *Food Science and Technology International*. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132221124200
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 48** María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on 2 texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 72, pp. 1 - 6. 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids and protein in vitro bio-accessibility from edible insect and pea protein enriched bread. *Journal of Insects as Food and Feed*. 7, pp. 1001 - 1009. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0122
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids release from enriched bread with edible insect or pea protein during in vitro gastrointestinal digestion. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 24, 100351, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100351
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Beetroot Microencapsulation with Pea Protein Using Spray Drying: Physicochemical, Structural and Functional Properties. *Applied Sciences*. 11, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11146658
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Luz Indira Sotelo-Díaz; Bibiana Ramírez Pulido; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Annamaria Filomena-Ambrosio. Cricket flour in a traditional beverage (chucula): emotions and perceptions of Colombian consumers. *Journal of Insects as Food and Feed*. online, 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2021.0137
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Elías Arilla Codoñer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Marta Igual Ramo. Effect of Adding Resistant Maltodextrin to Pasteurized Orange Juice on Bioactive Compounds and Their Bioaccessibility. *Foods*. 10, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10061198
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Ariadna Montoro; Luz Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Cricket (*Acheta domesticus*) Flour Added to Mixture Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Its Physicochemical Characteristics. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-11008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Sonia Ancuta Socaci; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of *Medicago sativa* Addition on Physicochemical, Nutritional and Functional Characteristics of Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 21. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10050928
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Javier Reino Moyón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Microalgae (*Arthrospira platensis* and *Chlorella vulgaris*) Addition on 3D Printed Cookies. *Food Biophysics*. 16, pp. 27 - 39. 2021. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-020-09642-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Liliana Ribeiro; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Effect of the house cricket (*Acheta domesticus*) inclusion and process temperature on extrudate snack properties. *Journal of Insects as Food and Feed*. 7, pp. 1117 - 1129. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0126
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 58** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Tania Mihaiescu; Anamaria Iulia Torok; Anca Farcas; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect on Nutritional and Functional Characteristics by Encapsulating Rose canina Powder in Enriched Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 24. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10102401
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10999
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of Rosehip (Rose Canina) Powder Addition and Figure Height on 3D-Printed Gluten-Free Bread. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, 75, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10979
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** Marilú Andrea Silva Espinoza; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Impact of the Freeze-Drying Conditions Applied to Obtain an Orange Snack on Energy Consumption. *Foods*. 10, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112756
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Photograph Based Evaluation of Consumer Expectation on Healthiness, Fullness, and Acceptance of Sandwiches as Convenience Food. *Foods*. 10, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10051102
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Rafael Guallar de Rufino; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physicochemical and rheological characterisation of microalgae-enriched ketchups and their sensory acceptability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 26, 100424, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100424
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Resistant maltodextrin's effect on the physicochemical and structure properties of spray-dried orange juice powders. *European Food Research and Technology*. 247, pp. 1125 - 1132. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03693-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; María Pilar Bravo Villar; Marta Igual Ramo; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Sugar and no sugar added fruit microalgae-enriched jams: a study about their physicochemical, rheological, and textural properties. *European Food Research and Technology*. 247, pp. 2565 - 2578. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03819-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Sevastita Muste; Simona Man; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Valorization of Rose Hip (Rosa canina) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 20. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112787
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Consumer perception and acceptability of microalgae based breadstick. *Food Science and Technology International*. 26, pp. 493 - 502. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220906235
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 68** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Acheta domesticus (house cricket) addition on protein content, colour, texture, and extrusion parameters of extruded products. Journal of Food Engineering. 282, pp. 1 - 7. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110032
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Elías Arilla Codoñer; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia. Impact of Resistant Maltodextrin Addition on the Physico-Chemical Properties in Pasteurised Orange Juice. Foods. 9, pp. 1832. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9121832
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. In vitro bioaccessibility of minerals from microalgae-enriched cookies. Food & Function. 11, pp. 2186 - 2194. 2020. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo02603g
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Influence of microalgae addition in formulation on colour, texture, and extrusion parameters of corn snacks. Food Science and Technology International. 26, pp. 685 - 695. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220924178
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Irene Martínez Sánchez; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae fortification of low-fat oil-in-water food emulsions: an evaluation of the physicochemical and rheological properties. Journal of Food Science and Technology. online f, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-020-04828-1
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Bread Enriched with Alternative Proteins. Foods. 9, pp. 1 - 22. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9070933
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Lu Zhang; W.J.N Martijn; A.I.S Maarten; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability and Physicochemical Properties of Microalgae-Enriched 3D-Printed Snacks. Food and Bioprocess Technology. 13, pp. 2029 - 2042. 2020. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-020-02544-4
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. Use of insects and pea powder as alternative protein and mineral sources in extruded snacks. European Food Research and Technology. 246, pp. 703 - 712. 2020. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-020-03441-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Sebastià Balasch Parisi; Javier Martínez Monzó. 3D printing of gels based on xanthan/konjac gums. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 64, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102343
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 77** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Issis Quispe Fuentes; Elsa Uribe; Javier Martínez Monzó; Alexis Pasten; Roberto Lemus Mondaca. Bioactive compounds and physicochemical characterization of dried apricot (Prunus armeniaca L.) as affected by different drying temperatures. CyTA-Journal of Food. 17, pp. 297 - 306. 2019. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2019.1577918
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 78** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae addition on mineral content, colour and mechanical properties of breadsticks. *Food & Function*. 10, pp. 4685 - 4692. 2019. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo00286c
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** Javier Martínez Monzó; Julián Cárdenas; Purificación García Segovia. Effect of Temperature on 3D Printing of Commercial Potato Puree. *Food Biophysics*. 14, pp. 225 - 234. 2019. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-019-09576-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Knowledge dynamics as drivers of innovation in Haute Cuisine and culinary services. *Industry and Innovation*. 25, pp. 84 - 111. 2018. ISSN 1366-2716. DOI: 10.1080/13662716.2016.1268950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Irene Ferran Lara Martínez; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae incorporation on physicochemical and textural properties in wheat bread formulation. *Food Science and Technology International*. 23, pp. 437 - 447. 2017. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013217700259
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Purificación García Segovia; Ana Moreno; LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Mayra Alexandra Logroño; Janet Graciela Fonseca; Javier Martínez Monzó. Effect of Replacement Wheat Flour by a Composite Mix Flour in Sponge Cakes. *Journal of Culinary Science & Technology*. 15, pp. 89 - 100. 2016. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2016.1220340
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Purificación García Segovia; Angela M Urbano Ramos; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó. Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried cassava chips (*Manihot esculenta* Crantz). *LWT - Food Science and Technology*. 69, pp. 515 - 521. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.014
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Cuzco (Ecuador): una revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 22, pp. 28 - 33. 2016. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2016.22.4.5155
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. An online visual scale to measure body image distortion among university students. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 21, pp. 22 - 28. 2015. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2015.21.1.5038
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** María del Mar Casas Moreno; Vivian Janeth Barreto Palacios; Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Evaluation of Textural and Sensory Properties on Typical Spanish Small Cakes Designed Using Alternative Flours. *Journal of Culinary Science & Technology*. pp. 19 - 28. 2015. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.952475
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; L ZURA-BRAVO; Roberto Lemus Mondaca; Javier Martínez Monzó; Issis Quispe Fuentes; LUIS ANDRES PUENTE DIAZ; Karina Di Scala. Influence of drying temperature on dietary fibre, rehydration properties, texture and microstructure of Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.). *Journal of Food Science and Technology*. 52, pp. 2304 - 2311. 2015. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-013-1235-0

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 88** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physico-Chemical and Structural Characteristics of Vegetables Cooked Under Sous-Vide, Cook-Vide, and Conventional Boiling. *Journal of Food Science*. 80, pp. E1725 - E1734. 2015. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.12950

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 89** María Desamparados Andrés Bello; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Vacuum impregnation as a tool to introduce biopreservatives in gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*). *LWT - Food Science and Technology*. 60, pp. 758 - 765. 2015. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.063>

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 90** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Advantages of sous-vide cooked red cabbage: Structural, nutritional and sensory aspects. *LWT - Food Science and Technology*. 56, pp. 451 - 460. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2013.12.027

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 91** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Comparison of Vacuum Treatments and Traditional Cooking Using Instrumental and Sensory Analysis. *Food Analytical Methods*. 7, pp. 400 - 408. 2014. ISSN 1936-9751. DOI: 10.1007/s12161-013-9638-0

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 92** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of vacuum cooking treatment on physicochemical and structural characteristics of purple-flesh potato. *International Journal of Food Science & Technology*. 49, pp. 943 - 951. 2014. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.12385

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 93** Purificación García Segovia; María Dolores Garrido; Antonio Vercet; Juan Carlos Arboleya; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó; Sergio Laguarda; Victor Palacios; JORGE RUIZ CARRASCAL. Molecular Gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*. 12, pp. 279 - 293. 2014. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.914813

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 94** María Rocío Teruel; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Belén Linares; María Dolores Garrido. Use of vacuum-frying in chicken nugget processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 26, pp. 482 - 489. 2014. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2014.06.005

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 95** José Albors Garrigós; Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 19 - 35. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 96** María Desamparados Andrés Bello; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Konjac Glucomannan (KGM) and Carboxymethylcellulose (CMC) on some Physico-Chemical and Mechanical Properties of Restructured Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Products. *Food and Bioprocess Technology*. 6, pp. 133 - 145. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-011-0765-6

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 97** María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of pH on Color and Texture of Food Products. *Food Engineering Reviews*. 5, pp. 158 - 170. 2013. ISSN 1866-7910. DOI: DOI 10.1007/s12393-013-9067-2

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 98** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Optimizing the texture and color of sous-vide and cook-vide green bean pods. *LWT - Food Science and Technology*. 51, pp. 507 - 513. 2013. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.12.001>

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 99** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Vivian Janeth Barreto Palacios; Jorge Vicente Bretón Prats; Javier Martínez Monzó. Replacing Sugar in Ice Cream: Fruit Up® as a Substitute. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 154 - 163. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: [DOI: 10.1080/15428052.2013.769865](https://doi.org/10.1080/15428052.2013.769865)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 100** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; José Albors Garrigós. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 56 - 65. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728980>

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 101** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. VALORACIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS EN UNIVERSITARIOS. Assessment of body image and eating attitudes in university students. *Revista de Psicopatología y Psicología Clínica*. 18, pp. 45 - 59. 2013. ISSN 1136-5420

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 102** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of temperature and air velocity on drying kinetics, antioxidant capacity, total phenolic content, colour, texture and microstructure of apple (var. Granny Smith) slices. *Food Chemistry*. 132, pp. 51 - 59. 2012. ISSN 0308-8146. DOI: [doi: 10.1016/j.foodchem.2011.10.029](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.10.029)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 103** Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; María Teresa Meneu Barreira; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Design of a self-administered online food frequency questionnaire (FFQ) to assess dietary intake among university population. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1451 - 1457. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: [10.3305/nh.2011.26.6.????](https://doi.org/10.3305/nh.2011.26.6.????)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 104** Purificación García Segovia; Vivian Janeth Barreto Palacios; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 1, pp. 54 - 60. 2011. ISSN 1878-450X. DOI: [10.1016/j.ijgfs.2011.11.011](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.011)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 105** Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Javier Martínez Monzó. Microencapsulation of Essential Oils. Using α -Cyclodextrin: Applications in Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*. 9, pp. 150 - 157. 2011. ISSN 1542-8052. DOI: [10.1080/15428052.2011.594728](https://doi.org/10.1080/15428052.2011.594728)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 106** Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. New technologies applied to food frequency questionnaires: a current perspective. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 803 - 806. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: [10.3305/nh.2011.26.4.5154](https://doi.org/10.3305/nh.2011.26.4.5154)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 107** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Paper and pencil vs online self-administered food frequency questionnaire (FFQ) applied to university population: a pilot study. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1378 - 1384. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.5261
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Production of cold-setting restructured fish products from gilthead sea bream (*Sparus aurata*) using microbial transglutaminase and regular and low-salt level. *CyTA-Journal of Food*. 9, pp. 121 - 125. 2011. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2010.485701
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Rehydration of air-dried Shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) caps: Comparison. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 480 - 488. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2010.08.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum Frying: An Alternative to Obtain High-Quality Dried Products. *Food Engineering Reviews*. 3, pp. 63 - 78. 2011. ISSN 1866-7910. DOI: 10.1007/s12393-011-9037-5
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) autoadministrado vía internet vs formato papel. *Nutrición Hospitalaria*. 25, pp. 40 - 40. 2010. ISSN 0212-1611
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Osmotic dehydration of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller). *Journal of Food Engineering*. pp. 154 - 160. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum frying process of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 11, pp. 630 - 636. 2010. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2010.06.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effects of Vacuum Cooking (Cook-Vide) on the physical-chemical properties of Sea Bream fillets (*Sparus aurata*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 18, pp. 79 - 89. 2009. ISSN 1049-8850. DOI: 10.1080/10498850802581773
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** Javier Martínez Monzó; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia. Aplicaciones de la cocción en vacío continuo. *Revista sobre agroalimentación e industrias afines*. pp. 11 - 18. 2008. ISSN 1577-5917
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Edgar Pérez Esteve; Diana Karina Baigts Allende; Javier Martínez Monzó. Conocimientos sobre alimentación y nutrición en la población de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 105 - 105. 2008. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 117** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; Purificación García Segovia. El proceso de Innovación. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 30 - 33. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Estado nutricional y evaluación de la ingesta en ancianos institucionalizados en un centro de Albacete. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 14, pp. 83 - 84. 2008. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; JORGE RUIZ CARRASCAL. I+D+i Aplicación a la Gastronomía. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 26 - 29. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Implantación de un programa de nutrición, salud y actividad física en la planta de Benimodo de la Empresa Bonduelle Ibérica SAU (Frudesa). Revista Española de Nutrición Comunitaria. 14, pp. 91 - 91. 2008. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Textural properties of potatoes (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa) as affected by different cooking processes. Journal of Food Engineering. 88, pp. 28 - 35. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.12.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo y aplicación de la cocción en vacío continuo en restauración. Alimentaria. pp. 73 - 82. 2007. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Efecto del ion calcio sobre las propiedades texturales de esferas de alginato aplicadas a cocina. Alimentaria. 11, pp. 79 - 83. 2007. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle (*M. pectoralis*). Journal of Food Engineering. 80, pp. 813 - 821. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. El aloe vera como ingrediente en la industria alimentaria. Alimentación, equipos y tecnología. 1, pp. 48 - 52. 2007. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo de texturizados de dorada (*Sparus aurata*) destinados a la alimentación infantil. Public Health Nutrition. 9, pp. 175 - 175. 2006. ISSN 1368-9800
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*). Alimentaria. Marzo, pp. 106 - 107. 2006. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. La "Fideuà" en el contexto de la dieta mediterránea. Public Health Nutrition. 9, pp. 133 - 133. 2006. ISSN 1368-9800
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 129** Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Calcium and Iron Distribution in Fortified Vacuum-impregnated Fruits Determined by Electron Dispersion X-ray Microanalysis. Journal of Food Science. 70, pp. 26 - 30. 2005. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. Gastrovac_ Impregnando la imaginación. Apicius. Cuaderno de alta gastronomía. 4, pp. 114 - 129. 2005. ISSN 1697-5138
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Formularios autocumplimentables vía internet para la determinación de hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. junio, pp. 11 - 20. 2004. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 10, pp. 18 - 24. 2004. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** Noelia Betoret Valls; LUIS ANDRES PUENTE DIAZ; M^a Jesús Pagán Moreno; M^a José García Esparza; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation. Journal of Food Engineering. 56, pp. 273 - 277. 2003. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying. Innovative Food Science & Emerging Technologies. pp. 203 - 209. 2003. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 23, pp. 35 - 45. 2003. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Characterization of reused osmotic solution as ingredient in new product formulation. Food Research International. 35, pp. 307 - 313. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 137** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Food habits of university students in Valencia. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 8, pp. 90 - 94. 2002. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 138** Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Iron deficiency and iron fortified foods - a review. Food Research International. 35, pp. 225 - 231. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 139** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. Jam manufacture with osmodehydrated fruit. Food Research International. 35, pp. 301 - 306. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 140** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. Changes in mechanical properties throughout osmotic processes. Cryoprotectant effect. Journal of Food Engineering. 49, pp. 129 - 135. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 141** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M^a Amparo Chiralt Boix. Estudio antropométrico del estado nutricional de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 23 - 29. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 142** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Evaluación del aporte de nutrientes en la dieta de los estudiantes de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 19 - 22. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 143** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Cháfer Nácher. Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes. Alimentación, equipos y tecnología. Octubre, pp. 53 - 60. 2001. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 144** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development. Journal of Food Engineering. 49, pp. 175 - 183. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 145** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum Impregnation for development of new dehydrated products. Journal of Food Engineering. 49, pp. 297 - 302. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 146** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración de los menús en los comedores de la Universidad Politécnica de Valencia. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 21, pp. 9 - 15. 2001. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 147** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Changes in thermal properties of apple due to vacuum impregnation. Journal of Food Engineering. 43, pp. 213 - 218. 2000. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 148** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with crioprotectants. Journal of Food Science. 63, pp. 499 - 503. 1998. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 149** Jorge Ruiz Carrascal; M^a Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Spanish Dry-cured Hams and Fermented Sausages. Mediterranean Foods: Composition and Processing. 6, pp. 141 - 173. CRC Press Taylor and Francis Group, 2016. ISBN 9781498740890
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Texture in meat and fish products. Methods in food analysis. 4, pp. 76 - 109. CRC Press Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-1-4822-3195-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 151** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Alimentos funcionales y declaraciones nutricionales: Normativas aplicables. El Derecho agrario valenciano y su aplicación a la empresa familiar agroalimentaria y los usos del suelo: aspectos jurídicos y económicos. 3, pp. 117 - 135. Tirant lo Blanch, 2013. ISBN 9788490335192
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 152** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Texture and Microstructure. Practical Food and Research. 9, pp. 219 - 246. Nova Science Publishers, Inc., 2011. ISBN 978-1-61728-506-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 153** José Albors Garrigós; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Science or Creativity? Innovation patterns in Haute cuisine environments. International Workshop creativity and innovation in haute cuisine. 11, pp. 1 - 5. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 154** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Innovation and Gastronomy at UPV. International Workshop creativity and innovation in haute cuisine. 4, pp. 1 - 15. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 155** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello. Aplicación de la cocción a vacío a los productos de la pesca. Aplicación de las tecnologías emergentes de procesado mínimo en el sector pesquero. 2, pp. 27 - 38. Centro de Tecnológico del Mar. Fundación CETMAR, 2007. ISBN 9788461148042
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 156** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Curado de anchoa (*engraulis encrasicholus*), por sustitución parcial o total de cloruro sódico (NaCl) por cloruro potásico (KCl) y/o cloruro magnésico (MgCl₂). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. 9, pp. 129 - 146. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 157** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango. Anales de las tesis doctorales fruto de la cooperación interuniversitaria con Colombia (1994-2005). Volumen I. 12, pp. 159 - 168. Editorial de la UPV, 2005. ISBN 84-9705-796-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 158** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 8, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 159** José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 15, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 160** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Elaboración de un postre a base de kiwi deshidratado incluido en una matriz gelificada. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 2, pp. 17 - 36. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 161** ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Enriquecimiento en ácido ascórbico de la solución osmótica en ciclos sucesivos de deshidratación de kiwi. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 7, pp. 103 - 121. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 162** Miguel Oscar Sierra Pereiro; Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en el desarrollo de productos de frutas enriquecidos en minerales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 22, pp. 365 - 382. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 163** ANA LORENZA VIELLEDENT TONELLA; Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en el desarrollo de productos de frutas deshidratados y enriquecidos en minerales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 25, pp. 411 - 428. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 164** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Evaluación nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 3, pp. 31 - 51. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 165** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Estudio de la sustitución total o parcial del cloruro sódico por cloruro potásico en el proceso de salado de bacalao. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 4, pp. 53 - 68. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 166** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; María Teresa Cháfer Nácher; Pedro Fito Maupoey. Limonene from citrus. Functional Foods and nutraceuticals: biochemical and processing. 5, pp. 169 - 188. CRC Press LTD, Boca Ratón, Florida, 2002. ISBN 1-56676-902-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 167** José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Javier Martínez Monzó. Mass Transport and Deformation Relaxation Phenomena in Plant Tissues. Engineering for the 21st century. 15, pp. 235 - 252. CRC Press, 2002. ISBN 1-56676-963-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 168** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Combined Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Fruit Cryoprotection. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 7, pp. 61 - 78. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 169** Javier Martínez Monzó. Investigación de contaminación fecal en mieles con olor desagradable. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 22, pp. 359 - 366. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 170** Javier Martínez Monzó. Uso de microondas en el calentamiento de miel de eucaliptus. Su influencia sobre la calidad final de la miel. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 49, pp. 635 - 647. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 171** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Vacuum Impregnation in Fruit Processing. Trends in Food Engineering. 12, pp. 149 - 163. Technomic, 2000. ISBN 1-56676-991-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 172** Pedro José Fito Suñer; Pau Talens Oliag; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Cálculo de la cinética de deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 5, pp. 63 - 72. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 173** M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum impregnation: a tool in minimally processing of foods. Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment. 10, pp. 341 - 356. CRC Press Boca Ratón, 1999. ISBN 0-8493-7905-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 174** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Influence of ripening conditions on the pH, Colour and texture development of spanish salchichon. Meat Consumption and Culture. 27, pp. 870 - 871. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 175** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Drying kinetics of spanish salchichon. Meat Consumption and Culture. 28, pp. 872 - 873. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 176** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage. Engineering & food at ICEF 7. 7, pp. 17 - 20. Sheffield, 1997. ISBN 1-85075-814-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 177** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Cambios en las Propiedades Viscoelásticas de la Manzana var. Granny Smith por Tratamientos de Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 7, pp. 234 - 243. Servicio de publicaciones de la Universidad Politè, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 178** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Libro blanco del estado nutricional en la UPV. Editorial Universidad Politécnica de Valencia, 2005. ISBN 84-9705-871-2
Tipo de producción: Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro
- 179** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de nuevas tecnologías a la elaboración del turrón de Jijona. Generalitat Valenciana, conselleria de Agricultura, 1999. ISBN 84-482-2222-9
Tipo de producción: Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de impresión 3D en el desarrollo de alimentos proteicos
Nombre del congreso: X Workshop Internacional de Ciencia, Innovación, Tecnología y Saberes
Ciudad de celebración: Chimborazo, Ecuador,
Fecha de celebración: 31/10/2024
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 2** **Título del trabajo:** Application of Microwaves During 3D Food Printing□Effect of the Position of the Emitting Antenna and Its Displacement Speed
Nombre del congreso: 22nd IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
Diana Vicente Jurado; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. 327 - 328.
- 3** **Título del trabajo:** Optimizing Protein Food 3D Printing: Emerging Trends and Prospects
Nombre del congreso: 22nd IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 157 - 157.
- 4** **Título del trabajo:** POST-PROCESSING OF 3D PRINTED GLUTEN¿FREE PASTA: EVALUATION OF COOKING AND TEXTURAL PROPERTIES
Nombre del congreso: 22nd IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
María del Carmen Molina Montero; Rossella Caporizzi; Antonio Derossi; Marta Igual Ramo; Adrián Matas Gil; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 5** **Título del trabajo:** 3D FOOD PRINTING FOR THE DEVELOPMENT OF NON-HOMOGENEOUS SOLID-LIQUID SYSTEMS WITH ONE EXTRUDER
Nombre del congreso: 22nd IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Rossella Caporizzi; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Antonio Derossi. pp. null - null.
- 6** **Título del trabajo:** Estereotipos de Género en la Percepción Social de Alimentos: Un Análisis de Perfil de Personalidad de Producto (PPP)
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

- 7 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de la impresión 3D en la reología mediante técnicas quimiométricas
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 8 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE EXTRUSIÓN PARA EL DESARROLLO DE UNA IMPRESORA 3D CON DOS CABEZALES
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 9 Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE MICROONDAS EN EL PROCESO DE IMPRESIÓN 3D DE TINTAS ALIMENTARIAS. EFECTO DE LA POSICIÓN DE LA FUENTE EMISORA.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Diana Vicente Jurado; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** 3D Food Printing Experience from Spain
Nombre del congreso: 9th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2023)
Ciudad de celebración: Paris, France,
Fecha de celebración: 29/11/2023
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Diana Vicente Jurado; Yeison Fernando Barrios Rodríguez. "9th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2023): Abstract book". pp. 35 - 36. United Scientific Group,
- 11 Título del trabajo:** Introducción a la importancia de las empresas que se apoyan de los procesos gastronómicos como elemento imprescindible para su evolución
Nombre del congreso: 4 Science & Cooking World Congress 2023 (4 SCWC BCN 2023)
Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,
Fecha de celebración: 15/11/2023
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 6 - 6.
- 12 Título del trabajo:** Effect of 3D printing conditions on the development of protein foods
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 113 - 113.
- 13 Título del trabajo:** Exploring Statistical Tools to Evaluate the Effect of 3D Printing on Rheological Properties of Gels
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 08/11/2023

María del Carmen Molina Montero; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

- 14 Título del trabajo:** Microwave cooking applied to 3D food printing
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 08/11/2023

Diana Vicente Jurado; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

- 15 Título del trabajo:** Textural study of 3G snacks from different flours
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 08/11/2023

Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

- 16 Título del trabajo:** Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks

Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 30/10/2023

Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

- 17 Título del trabajo:** Effect of food 3D printing process on the rheological properties of rice protein printing inks

Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 30/10/2023

Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

- 18 Título del trabajo:** Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality

Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 30/10/2023

Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

- 19 Título del trabajo:** Water sorption isotherms and air-drying kinetics modelling of Andean tubers and tuberous roots.

Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 30/10/2023



Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

20 Título del trabajo: ADVANCED TECHNOLOGIES IN SPAIN: FROM 3D FOOD PRINTING TO VIRTUAL REALITY EXPERIENCE

Nombre del congreso: 22nd International Conference Life Sciences for Sustainable Development

Ciudad de celebración: Cluj-Napoca, Rumanía,

Fecha de celebración: 30/09/2023

Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca.". pp. 18 - 18. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumania,

21 Título del trabajo: CONTEXTOS VIRTUALES EN LA VALORACIÓN VISUAL DE PASTELES

Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)

Ciudad de celebración: Girona, España,

Fecha de celebración: 21/06/2023

JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Luís Miguel Cunha; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 25 - 25.

22 Título del trabajo: Impresión 3D de alimentos

Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines (CICLA 2023)

Ciudad de celebración: Cumbayá, Quito,

Fecha de celebración: 16/06/2023

Javier Martínez Monzó. "Memorias del III Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines 2023". pp. 39 - 39. Universidad San Francisco de Quito USFQ, Colegio de Ciencias e Ingenierías, Ecuador,

23 Título del trabajo: Aplicación de diferentes fuentes proteicas funcionales en la impresión 3D de alimentos

Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/04/2023

Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

24 Título del trabajo: Efecto de la relación de compresión en el proceso de extrusión sobre las propiedades dieléctricas de snacks 3G durante su expansión por microondas

Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/04/2023

Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

25 Título del trabajo: Impresión 3D de alimentos: revalorización de subproducto de remolacha en masas panarias sin gluten

Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/04/2023

María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

- 26 Título del trabajo:** Influencia de contextos virtuales en la valoración visual de pasteles
Nombre del congreso: II Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor (SenseLantam 2022)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 24/11/2022
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; L.M. CUNHA; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 106 - null.
- 27 Título del trabajo:** CROSS-CULTURAL CONCEPTUALIZATION OF HIGH-END PASTRY CAKES BASED ON VISUAL STIMULUS
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Javier Martínez Monzó; L.M. CUNHA; Purificación García Segovia. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 28 Título del trabajo:** Microwaving expansion kinetics of corn third-generation ex-truded pellets under different moisture content
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
Liliana Patricia Acurio Arcos; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. pp. null - null.
- 29 Título del trabajo:** Printability prediction of three gels for 3D food printing
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 1 - 7.
- 30 Título del trabajo:** 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder.
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 1 - 7.
- 31 Título del trabajo:** Efecto de la eliminación de aditivos en masas panarias sin gluten sobre la textura y volumen específico de los panes.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Ramón Torres Pérez; Marta Maravilla; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

- 32 Título del trabajo:** Printabilidad de un gel de gelatina-carragenato para diferentes geometrías.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 33 Título del trabajo:** Printabilidad de una masa panaria sin gluten: efecto de la densidad y estructura de relleno antes y después del horneado.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 34 Título del trabajo:** Estudio multicultural sobre la percepción de productos de ¿ALTA PASTELERÍA¿ mediante asociación de palabras
Nombre del congreso: IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2022)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 08/06/2022
Purificación García Segovia; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Jagla Teresa Palasí; Pedro Manuel Sousa; L.M. CUNHA; Javier Martínez Monzó. pp. 93 - 93.
- 35 Título del trabajo:** Carotenoids and phenols content changes in gluten-free breads enriched with rose hip powders
Nombre del congreso: TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods
Ciudad de celebración: Bragança, Portugal,
Fecha de celebración: 25/03/2022
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 36 Título del trabajo:** Evaluation of baking powder and baker's yeast addition to gluten-free doughs and geometry on 3D printing bread
Nombre del congreso: TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods
Ciudad de celebración: Bragança, Portugal,
Fecha de celebración: 25/03/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 37 Título del trabajo:** Effect of Cricket (*Acheta domestica*) Flour Addition in Mixtures Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Physicochemical Characteristics
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
Ariadna Montoro; Luz Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 11008 - null.

- 38 Título del trabajo:** Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 39 Título del trabajo:** Impact of Rosehip (Rose Canina) Power Addition and Figure Height on 3D Printed Bread Gluten Free
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 40 Título del trabajo:** Impact of contexts on the visual evaluation of design pastry
Nombre del congreso: 14ª Encontro de Investigação Jovem (IJUP 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 07/05/2021
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; L.M. CUNHA. "Livro de Resumos do 14.º Encontro de Jovens Investigadores da U.PORTO". pp. 194 - 194. Universidade do Porto, ISSN 978-989-746-295-5
- 41 Título del trabajo:** Effect of Resistant Maltodextrin on Bioactive Compounds of Orange Pasteurized Juice
Nombre del congreso: 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 25/11/2020
Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. "The 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods (Foods 2020): 10-25 November 2020, Online. Proceedings, 2021, volume 70". pp. null - null. MDPI,
- 42 Título del trabajo:** EFECTO DE LA BAJA PRESIÓN SOBRE LOS PERFILES DE TEMPERATURA EN LA COCCIÓN DE PATATAS
Nombre del congreso: IV Congreso Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/11/2020
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Nutrición clínica en medicina. Volumen XIV (3). Libro de Comunicaciones FESNAD 2020". pp. null - null. Grupo Aula Médica,
- 43 Título del trabajo:** EFFECT OF ORANGE PUREE FREEZE-DRYING CONDITIONS ON THE PROCESS ENERGY EFFICIENCY
Nombre del congreso: Third Nordic Baltic Drying Conference
Ciudad de celebración: Saint-Petersburg, Russia,
Fecha de celebración: 14/06/2019
Marilú Andrea Silva Espinoza; Javier Martínez Monzó; Mª Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. "ChemEngineering". pp. 1 - 5. MDPI,
- 44 Título del trabajo:** EFFECT OF ORANGE PUREE FREEZE-DRYING CONDITIONS ON THE PROCESS ENERGY EFFICIENCY-Poster
Nombre del congreso: Third Nordic Baltic Drying Conference
Ciudad de celebración: Saint-Petersburg, Russia,
Fecha de celebración: 14/06/2019



Marilú Andrea Silva Espinoza; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. "ChemEngineering". pp. 0 - 0. MDPI,

- 45 Título del trabajo:** Microalgae for breadstick enrichment: Mineral content and Color evaluation
Nombre del congreso: VI International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 22/02/2019
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 35 - 36. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 46 Título del trabajo:** Effect of the addition of microalgae biomass on bread dough physical, textural and rheological properties
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 107 - 107. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 47 Título del trabajo:** Análisis Jar como herramienta en la formulación de una bebida en polvo pre y probiótica a base de Lulo (Solanum quitoense)
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
M^a Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 170 - 171. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 48 Título del trabajo:** Aplicación de la Metodología CATA con consumidores en situación real en el desarrollo de rosquilletas con microalgas
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Purificación García Segovia; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 130 - 131. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 49 Título del trabajo:** Efecto de la Incongruencia Visual en la Percepción del Sabor en Helados
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 54 - 55. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 50 Título del trabajo:** APLICACIÓN EN CARNE DE CERDO DE UN BIOCONSERVANTE OBTENIDO A PARTIR DE UN CULTIVO STARTER DE L. PLANTARUM
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)



Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 19/05/2017

Javier Martínez Monzó; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 0 - 0. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1

- 51 Título del trabajo:** Food-grade medium by antimicrobial activity of *Pediococcus acidilactici*
Nombre del congreso: 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 24/02/2017
Ana Teresa Noguerol Meseguer; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 52 Título del trabajo:** FLASHDIET: HERRAMIENTAS PARA EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN TODAS LAS EDADES
Nombre del congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 30/09/2016
Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 106 - 106. Grupo Aula Médica,
- 53 Título del trabajo:** Nutripro: Desarrollo de una aplicación para la valoración e intervención nutricional en la tercera edad
Nombre del congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 30/09/2016
Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Vicente Traver Salcedo. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 119 - 119. Grupo Aula Médica,
- 54 Título del trabajo:** FLASHDIET: Increasing awareness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages.
Nombre del congreso: Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium
Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 14/06/2016
M^a Jesús Pagán Moreno; Vicente Traver Salcedo; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 55 Título del trabajo:** Nutripro: routine screening and customized guidelines programme for nutritional interventions in elderly people.
Nombre del congreso: Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium
Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 14/06/2016
Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Vicente Traver Salcedo. pp. 0 - 0.



- 56 Título del trabajo:** Tubérculos Andinos envasados al vacío. Proyecto ADSIDEO UPV
Nombre del congreso: Café Científico de la Facultad de Salud Pública
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 25/03/2016
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 57 Título del trabajo:** Desarrollo de vegetales con proceso mínimo en Chimborazo-Ecuador
Nombre del congreso: I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 30/10/2015
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 58 Título del trabajo:** La educación nutricional como herramienta para insertar a los tubérculos andinos en el mercado productivo en Chimborazo-Ecuador
Nombre del congreso: I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 30/10/2015
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Maria del Carmen Romero Lopez. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 5. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 59 Título del trabajo:** Utilization of a *Pediococcus pentosaceus* starter culture in the biopreservation of chicken meat
Nombre del congreso: 2nd International Symposium on Fermented Meats
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Carlos Alberto De Jesus De Barros; M^a Milagro Reig Riera; Zaida Uribe; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. pp. 119 - 119.
- 60 Título del trabajo:** Design of a snack of tigernuts "Delixuf"
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; ESPERANZA CORREIA CALPE; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 167 - 168. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 61 Título del trabajo:** Innovation in Gastronomy
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Albors Garrigós. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 175 - 176. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 62 Título del trabajo:** Textural and sensory characteristics of muffins designed for sensitive populations
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013

Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 197 - 198. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0

63 Título del trabajo: APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA RECETA DE COULANT DE CHOCOLATE

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 08/06/2011

VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

64 Título del trabajo: NUEVOS RETOS EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR: DISEÑO DE UNA ACTIVIDAD

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 08/06/2011

Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

65 Título del trabajo: Aplicación del análisis sensorial al diseño de frutas cocidas a vacío

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

66 Título del trabajo: Efecto de las diferentes técnicas de cocción sobre la textura de vegetales

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

67 Título del trabajo: Evaluación de diferentes técnicas de cocción a vacío sobre las propiedades físicoquímicas en judía verde

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

68 Título del trabajo: Oasis: Desarrollo de un asesor nutricional para las personas de edad avanzada

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; ANA NAVARRO CERDÁ; M^a Pilar Sala Soriano. "Libro de resúmenes". pp. 145 - 180. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1



- 69 Título del trabajo:** Science or creativity? Innovation patterns in haute Cuisine environments?
Nombre del congreso: 11th International CINet Conference: Practicing innovation in times of discontinuity
Ciudad de celebración: Zurich, Suiza,
Fecha de celebración: 08/09/2010
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; JOSÉ LUIS HERVAS OLIVER. "11 th Practicing innovation in times of discontinuity". pp. 91 - 103. LUCERNE UNIVERSITY, ISSN 978-90-77360-13-2
- 70 Título del trabajo:** Effect of different cooking methods on the physicochemical properties of potato (*Solanum tuberosum* var. *violette*)
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Javier Martínez Monzó; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 112 - 112. South African for Food Science and Technology,
- 71 Título del trabajo:** Effect of vacuum frying in the physicochemical parameters of yuca (*Manihot sculenta*) chips
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 209 - 209. South African for Food Science and Technology,
- 72 Título del trabajo:** Nutri-Trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education
Nombre del congreso: 15th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 1. IUFOST/ SAAFOST,
- 73 Título del trabajo:** Nutri-trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 133 - 133. South African for Food Science and Technology,
- 74 Título del trabajo:** Perception of body image by teenage students from Valencia (Spain)
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 64 - 64. South African for Food Science and Technology,
- 75 Título del trabajo:** Science in the Kitchen
Nombre del congreso: INBAM 2010: Creativity and Innovation in an International Context
Ciudad de celebración: Valencia (España),
Fecha de celebración: 01/06/2010



José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó. "CD-ROM". pp. 1 - 9. INBAM, ISSN 978-84-96221-38-3

- 76 Título del trabajo:** Incorporación de KONjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030
- 77 Título del trabajo:** Incorporación de Konjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 73 - 73. Universidad de La Sabana,
- 78 Título del trabajo:** INNOVACIÓN ALIMENTARIA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 9. Universidad de La Sabana,
- 79 Título del trabajo:** R&D in the kitchen: Innovation paradigms in haute cuisine environments
Nombre del congreso: XX ISPIM The International Society for Professional Innovation Management Annual Conference
Ciudad de celebración: Viena, Austria,
Fecha de celebración: 24/06/2009
José Albors Garrigós; María del Val Segarra Oña; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 20. ISPIM, ISSN 978-952-214-767-7
- 80 Título del trabajo:** SCIENCE IN THE KITCHEN. A PARADIGM FOR CULINARY INNOVATION
Nombre del congreso: 9th EURAM Annual Conference (2009)
Ciudad de celebración: Liverpool, Reino Unido,
Fecha de celebración: 14/05/2009
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Ponencia-Evolutionary Perspectives on Industrial District Change". pp. 25 - 39. EURAM, ISSN 978-92-79-11088-7
- 81 Título del trabajo:** Validación de un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) cuantitativo auto administrado por internet
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 25/03/2009
Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Posters". pp. 48 - 48. SENBA,

- 82 Título del trabajo:** Valoración inicial del estado nutricional en ancianos institucionalizados en una residencia de Albacete
Nombre del congreso: XII Encuentro Internacional de Investigación en Enfermería. VI Coloquio Bialual Joanna Briggs
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 12/11/2008
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 453 - 453. The Joanna Briggs Institute, ISSN 10-978-84-691-6757-1
- 83 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (Cicer arietinum var. pedrosillano)
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 84 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (Cicer arietinum, var. pedrosillano).
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 96 - 96. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 85 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Como controlar el proceso de esferificación
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 86 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Cómo controlar el proceso de esferificación.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 111 - 111. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 87 Título del trabajo:** La innovación como herramienta en la gestión de las cocinas centrales: productos y procesos
Nombre del congreso: I Jornada de Restauración Colectiva
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 17/10/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. Fira de Barcelona,



- 88 Título del trabajo:** La innovacion aplicada a la gastronomía
Nombre del congreso: II Jornadas Ciencia y Cocina
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 29/09/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. UPV,
- 89 Título del trabajo:** Physicochemical properties of restructured sea bream products
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 84 - 84. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 90 Título del trabajo:** Use of essential oil of oregano (*Origanum compactum*) for the biopreservation of fish (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts". pp. 101 - 101. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 91 Título del trabajo:** Use of lactic acid bacteria for the biopreservation of sea bream fillets (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
M^a Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 95 - 95. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 92 Título del trabajo:** Innovation in cooking services, the gastrovac case
Nombre del congreso: 9th International CINet Conference 2008
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 09/09/2008
Javier Martínez Monzó. "Conferences". pp. 0 - 0. Casual Productions, ISSN 978-90-77360-10-1
- 93 Título del trabajo:** Innovación y desarrollo de nuevos productos en la industria alimentaria
Nombre del congreso: Seminario Internacional Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria Alimentaria
Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina,
Fecha de celebración: 03/07/2008
Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Ponencias". pp. 0 - 0. Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Buenos Aires,
- 94 Título del trabajo:** La cocina con Gastrovac: Impregnación y fritura
Nombre del congreso: Jornadas Gastronómicas Cocina con Ciencia 2008
Ciudad de celebración: Murcia, España,
Fecha de celebración: 19/05/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia,

- 95 Título del trabajo:** TRFC una herramienta didáctica para la promoción de la dieta mediterránea
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 11/03/2008
Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 210 - 210. FDM,
- 96 Título del trabajo:** La cocina con Gastrovac
Nombre del congreso: I Jornadas Ciencia y Cocina
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 03/12/2007
Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 28 - 31. UPV,
- 97 Título del trabajo:** Osmotic dehydration and air drying of aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller)
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 19 - 19. ELSEVIER,
- 98 Título del trabajo:** Assesment of restructurated products of cultured sea bream (*Sparus aurata*) by chemical, physical and sensory methods
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 113 - 113. INRB / IPIMAR,
- 99 Título del trabajo:** Use of acid lactic bacteria (*Lactococcus lactis* spp. *lactis* CECT 539) and nisin as biopreservation and self-life extension of fresh gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) by vacuum impregnation.
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 58 - 58. INRB / IPIMAR,
- 100 Título del trabajo:** Vacuum cooking (Cook-vide) of sea beam fillets (*Sparus aurata*).
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 45 - 45. INRB / IPIMAR,
- 101 Título del trabajo:** Gastrovac: Vacuum applications
Nombre del congreso: XIV Euro Food Chem Conference 2007
Ciudad de celebración: París, Francia,
Fecha de celebración: 29/08/2007
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "PROCEEDINGS - Vol. 1". pp. 111 - 114. INRA / NIOH,

- 102 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 103 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de Lentinus Edodes (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 104 Título del trabajo:** Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (Sparus aurata)
Nombre del congreso: XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 29/03/2006
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 77 - 77. Facultad de Medicina,
- 105 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 502 - 502. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 106 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos. Volumen II". pp. 1261 - 1264. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X
- 107 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 219 - 219. Instituto Politécnico Nacional,
- 108 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de Lentinus Edudes (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 218 - 218. Instituto Politécnico Nacional,



- 109 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA COCCIÓN EN VACÍO CONTINUO EN LA PREPARACIÓN DE CARNE. (M.pectoralis)
Nombre del congreso: Congreso EBA 2005
Ciudad de celebración: Tarrasa, España,
Fecha de celebración: 25/05/2005
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 41 - 41. Rubes Editorial, ISSN 84-497-0123-6
- 110 Título del trabajo:** Desarrollo de un equipo para la cocción a vacío. Aplicación a cocción de vegetales
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 11 - 11. UPV,
- 111 Título del trabajo:** Utilización de la cocción a vacío para la preparación de carnes
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 10 - 10. UPV,
- 112 Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema de orientación nutricional en comedores universitarios
Nombre del congreso: VI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y IV Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Ciudad de celebración: Ibiza, España,
Fecha de celebración: 22/09/2004
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; David Domínguez Tortajada. "Libro de resúmenes". pp. 174 - 174. IM&C,
- 113 Título del trabajo:** De la Raiz a la Tecnología Punta
Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 09/03/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Actas". pp. 0 - 0.
- 114 Título del trabajo:** A procedure to develop mineral enriched fruits. Analysis of calcium and iron content by EDX-Ray microanalysis
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 488 - 488. International Association for Engineering and Food,
- 115 Título del trabajo:** News Technologies development for course of planning in community nutrition
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Teresa Meneu Barreira. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 934 - 934. International Association for Engineering and Food,



- 116 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
Alfredo Adolfo Ayala Aponte; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 49 - 55. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 117 Título del trabajo:** Desarrollo de herramientas multimedia para su empleo en nutrición comunitaria
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Meneu Barreira; M^a Pilar Sala Soriano. "Revista". pp. 89 - 89. Alpe Editores, S.A.,
- 118 Título del trabajo:** Hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A.,
- 119 Título del trabajo:** La impregnación a vacío como técnica para el desarrollo de alimentos funcionales
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Revista". pp. 93 - 93. Alpe Editores, S.A.,
- 120 Título del trabajo:** Valoración menús ofrecidos en la guardería de la UPV
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 93 - 94. Alpe Editores, S.A.,
- 121 Título del trabajo:** Cambios en la disolución somótica durante la deshidratación osmótica de kiwi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 273 - 278. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 122 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003



Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 155 - 160. UPV, ISSN 84-9705-397-4

- 123 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny Smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 441 - 446. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 124 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 433 - 439. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 125 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 459 - 465. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 126 Título del trabajo:** Elaboración de páginas web con contenidos docentes relacionados con las propiedades físicas y químicas de los alimentos. Su utilización para la obtención de un producto alimenticio de calidad adecuada.
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 92 - 92. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 127 Título del trabajo:** Los textos de aprendizaje independiente: Educación nutricional como ejemplo.
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 84 - 84. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 128 Título del trabajo:** Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 26/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 239 - 239. IM&C,

- 129 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante el secado combinado aire-mw de rodajas de naranja. Efecto en la rehidratación.
Nombre del congreso: Simposio Deshidratacion: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 107 - 108. Universidad Politecnica de Valencia,
- 130 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratacion: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 60. Universidad Politecnica de Valencia,
- 131 Título del trabajo:** Estabilidad de tocoferol encap-sulado en matriz de manzana durante el secado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratacion: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
MISAEEL CORTES RODRIGUEZ; M^a Isabel Escriche Roberto; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 132. Universidad Politecnica de Valencia,
- 132 Título del trabajo:** Retención de cationes durante la operación de secado de frutas enriquecidas
Nombre del congreso: Simposio Deshidratacion: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 137 - 138. Universidad Politecnica de Valencia,
- 133 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica con soluciones de sacarosa y el escaldado como pretratamientos sobre la calidad del mango almacenado en congelación
Nombre del congreso: Il Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 100 - 100. Paperkite Editorial,
- 134 Título del trabajo:** Enriquecimiento de manzana con tocoferoles. Estabilidad durante el secado a 40°C
Nombre del congreso: Il Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Javier Martínez Monzó; MISAEEL CORTES RODRIGUEZ; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 151 - 151. Paperkite Editorial,
- 135 Título del trabajo:** Drying kinetics of spanish salchichon
Nombre del congreso: 48th International congress of meat science and technology
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 25/08/2002

F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 872 - 873. Universita di Parma,

- 136 Título del trabajo:** Influence of ripening conditions on the pH, colour and texture development of spanish salchichon
Nombre del congreso: 48th International congress of meat science and technology
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 25/08/2002
F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 870 - 871. Universita di Parma,
- 137 Título del trabajo:** Effect of microwave power on mechanical properties and color in orange slices dehydrated by air-MW combined drying
Nombre del congreso: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 11/03/2002
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 407 - 407. Instituto del Frio CSIC,
- 138 Título del trabajo:** Ascorbic acid fluxes during osmotic dehydration of kiwifruit
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez; ARTURO CORDOBA SEQUEIRA. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 226 - 226. Esvier Science,
- 139 Título del trabajo:** Calcium and iron distribution in fortified fruits determined by EDX-ray microanalysis.
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 504 - 504. Esvier Science,
- 140 Título del trabajo:** Effect of osmodehydration and blanching pre-treatments on quality of frozen mango
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 215 - 215. Esvier Science,
- 141 Título del trabajo:** Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001



Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 224 - 224. Esvier Science,

- 142 Título del trabajo:** Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation
Nombre del congreso: 6th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 21/10/2001
Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 79 - 79.

- 143 Título del trabajo:** Cambios en la disolución osmótica durante la deshidratación osmótica de kiwi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 144 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 145 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Gras Romero; Noelia Betoret Valls. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 146 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica con pulso de vacío de rodajas de naranja
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 147 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Gras Romero; Noelia Betoret Valls. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,



- 148 Título del trabajo:** Estudio de la rehidratación de rodajas de naranja secadas por tratamiento combinado microondas aire caliente
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 149 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 150 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas de geles de carragenato obtenidos a partir de disoluciones azucaradas. Estudio de reversibilidad
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 151 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas de geles de carragenato obtenidos a partir de disoluciones azucaradas. Estudio de reversibilidad.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 269 - 274. Servicio Publicaciones UPV,
- 152 Título del trabajo:** Transiciones de fase en función del contenido en humedad en Mango var. Kent.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 153 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Estudio Antropométrico
Nombre del congreso: III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 15/02/2001
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A., ISSN 0211-6057



- 154 Título del trabajo:** Valoración de la ingesta de nutrientes de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 15/02/2001
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 82 - 82. Alpe Editores, S.A., ISSN 0211-6057
- 155 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1264 - 1269. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 156 Título del trabajo:** Mechanical and Color Changes Associated with Dehydrofreezing of Strawberry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 793 - 797. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 157 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1299 - 1304. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 158 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components.
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; María Luisa Gras Romero. "Libro de Artículos". pp. 1366 - 1371. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 159 Título del trabajo:** Characterisation of reused osmotic solution as ingredient in new products formulation
Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 22/10/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,
- 160 Título del trabajo:** Iron deficiency and iron fortified foods
Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 22/10/2000
Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 11 - 11. Federal Research Centre for Nutrition,



- 161 Título del trabajo:** Jam manufacture by non traditional methods
Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 22/10/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,
- 162 Título del trabajo:** Applying microwaves in drying of orange slices
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 163 Título del trabajo:** Influence of convective and osmotic drying on some color and firmness properties of strawberry
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 164 Título del trabajo:** Osmotic dehydration Kinetics of mango (var. Kent)
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 165 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Matrix Engineering Application in Functional Fresh Food Development
Nombre del congreso: Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 23/06/2000
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. pp. 1 - 1.
- 166 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 167 Título del trabajo:** Mass Transfer and Deformation-Relaxation Phenomena in Plant Tissue
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 29 - 29. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

- 168 Título del trabajo:** Mechanical and color changes associated with dehydrofreezing of strawberry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 282 - 282. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 169 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 170 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 273 - 273. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 171 Título del trabajo:** Hydrodynamic transport in plant tissues. A tool in matrix engineering.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 31/10/1999
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Artículos". pp. 59 - 66. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 172 Título del trabajo:** Use of computers in food engineering.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 31/10/1999
Pedro Fito Maupoey; Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 758 - 762. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 173 Título del trabajo:** Combined vacuum impregnation-osmotic dehydration in cryoprotection of apple.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 241 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 174 Título del trabajo:** Glass Transition in some fruits: influence of pectin content.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 77 - 77. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

- 175 Título del trabajo:** Vacuum impregnation in developing new dehydrated products.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. "Book of Abstracts". pp. 108 - 108. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 176 Título del trabajo:** Phase Transitions in Rectified grape must. Influence of Pectin
Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 18/10/1998
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 420 - 425. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 177 Título del trabajo:** Water sorption and plasticization effect in breakfast cereals
Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 18/10/1998
Nuria Martínez Navarrete; RAQUEL PEDRO; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 485 - 491. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 178 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of apple as affected by vacuum impregnation with HM pectin
Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)
Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,
Fecha de celebración: 19/08/1998
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 836 - 843. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 179 Título del trabajo:** Vacuum impregnation in minimally processed foods
Nombre del congreso: II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bahía Blanca, Argentina,
Fecha de celebración: 24/03/1998
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. pp. 0 - 0.
- 180 Título del trabajo:** Cryoprotectant effect of concentrated grape must and pectin in apple: influence on phase transition
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 181 Título del trabajo:** Pulsed vacuum osmotic dehydration of orange skin
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

- 182 Título del trabajo:** Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage
Nombre del congreso: 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)
Ciudad de celebración: Brighton, Reino Unido,
Fecha de celebración: 30/10/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 17 - 20. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X
- 183 Título del trabajo:** Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with cryoprotectant agents.
Nombre del congreso: 1997 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Orlando, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 14/06/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 171 - 171. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 184 Título del trabajo:** Minimally Processed Products from orange Fruits by Osmotic Dehydration
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 60 - 66. Warsaw Agricultural University,
- 185 Título del trabajo:** Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío
Nombre del congreso: IV Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Mexico DF, Mexico,
Fecha de celebración: 30/10/1996
José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-7721-473-5

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI
Fecha de inicio: 2000
- 2 Título del comité:** VI Taller de Herramientas de Calculo para la Ingenieria de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 1998
- 3 Título del comité:** V Taller de Herramientas de Cálculo en Ingenieria de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 1998



Otros méritos

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 5

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** Catedrático/a de Universidad en Ingeniería y Arquitectura
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Fecha de obtención: 03/11/2020
- 2 Descripción:** Quinquenios
Nº de tramos reconocidos: 6

Resumen de otros méritos

Descripción del mérito: Estancia de investigación durante 4 meses (junio-octubre) en la Texas A&M university trabajando en la modelización de la fritura a vacío con la Dr. Moreira